

MENU DE LA SEMAINE TPS MS GS

02 À 06 MAR. 2026

CHAQUE JOUR, NOUS PROPOSONS PLUSIEURS CRUDITÉS, DU RIZ BLANC ET BRUN, DES HARICOTS (BLANCS, CARIOCA, NOIRS OU ROUGES) OU DES LENTILLES, DE L'EAU MINÉRALE ET DES FRUITS (DESSERT) ;

LE MENU PEUT ÊTRE MODIFIÉ SANS PRÉAVIS, AUQUEL CAS LES PRÉPARATIONS SERONT REMPLACÉES PAR D'AUTRES DE MÊME VALEUR NUTRITIONNELLE.

EN CAS DE RESTRICTIONS ALIMENTAIRES, LES PRÉPARATIONS SERONT ADAPTÉES EN TOUTE SÉCURITÉ ET SOUS LA SUPERVISION DE LA NUTRITIONNISTE.

LUNDI

**02 MARS
COLLATION
FRUITS DE SAISON
SALADE
CAROTTE RÂPÉE**

**PLAT PRINCIPAL
POULET FERMIER EN CUBES**

**PLATS D'ACCOMPAGNEMENT
RIZ BLANC
RIZ COMPLET
HARICOTS NOIRS**

**GARNITURE
PATATE DOUCE RÔTIE**

**DESSERT
FRUIT DE SAISON**

MARDI

**03 MARS
COLLATION
FRUITS DE SAISON
SALADE
BETTERAVE CUITE**

**PLAT PRINCIPAL
ŒUF BROUILLÉ**

**PLATS D'ACCOMPAGNEMENT
PÂTES SAUTÉES
RIZ BLANC/COMPLET
HARICOTS CARIOCA**

**GARNITURE
CAROTTE SAUTÉE**

**DESSERT
GÂTEAU À L'ORANGE**

MERCREDI

**04 MARS
COLLATION
FRUITS DE SAISON
SALADE
MAÏS**

**PLAT PRINCIPAL
POULET RÔTI**

**PLATS D'ACCOMPAGNEMENT
RIZ BLANC
RIZ COMPLET
LENTILLES EN RAGOÛT**

**GARNITURE
FARINE DE MANIOC GRILLÉE
À LA CAROTTE**

**DESSERT
FRUIT DE SAISON**

JEUDI

**05 MARS
COLLATION
FRUITS DE SAISON
SALADE
CONCOMBRE**

**PLAT PRINCIPAL
VIANDE HACHÉE SAUTÉE**

**PLATS D'ACCOMPAGNEMENT
RIZ BLANC
RIZ COMPLET
HARICOTS NOIRS**

**GARNITURE
PURÉE DE POTIRON**

**DESSERT
GÉLATINE NATURELLE**

VENDREDI

**06 MARS
COLLATION
FRUITS DE SAISON
SALADE
TOMATE**

**PLAT PRINCIPAL
POISSON RÔTI**

**PLATS D'ACCOMPAGNEMENT
PÂTES SAUTÉES
RIZ BLANC/COMPLET
LENTILLES EN RAGOÛT**

**GARNITURE
LÉGUMES À LA VAPEUR**

**DESSERT
SALADE DE FRUITS**