

# MENU DE LA SEMAINE

## TPS MS GS

13 À 17 AVR. 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

13 AVRIL  
COLLATION  
FRUITS DE SAISON  
SALADE  
BROCOLI  
PLAT PRINCIPAL  
BŒUF EN PETITS CUBES  
MIJOTÉ

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT  
RIZ BLANC  
RIZ COMPLET  
LENTILLES EN RAGOÛT

GARNITURE  
CHAYOTTE SAUTÉE

DESSERT  
FRUIT DE SAISON

## MARDI

14 AVRIL  
COLLATION  
FRUITS DE SAISON  
SALADE  
CAROTTE RÂPÉE  
PLAT PRINCIPAL  
POULET RÔTI

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT  
RIZ BLANC  
RIZ COMPLET  
HARICOTS NOIRS

GARNITURE  
FARINE DE MANIOC GRILLÉE

DESSERT  
GÉLATINE NATURELLE

## MERCREDI

15 AVRIL  
COLLATION  
FRUITS DE SAISON  
SALADE  
TOMATE  
PLAT PRINCIPAL  
VIANDE HACHÉE SAUTÉE

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT  
RIZ BLANC  
RIZ COMPLET  
HARICOTS CARIOCA

GARNITURE  
BETTERAVE SAUTÉE

DESSERT  
FRUIT DE SAISON

## JEUDI

16 AVRIL  
COLLATION  
FRUITS DE SAISON  
SALADE  
CONCOMBRE  
PLAT PRINCIPAL  
ŒUF BROUILLÉ

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT  
PÂTES SAUTÉES  
RIZ BLANC/COMPLET  
HARICOTS NOIRS

GARNITURE  
MAÏS SAUTÉ

DESSERT  
GÂTEAU À LA CAROTTE AVEC  
SIROP AU CACAO

## VENDREDI

17 AVRIL  
COLLATION  
FRUITS DE SAISON  
SALADE  
BETTERAVE RÂPÉE  
PLAT PRINCIPAL  
POISSON EN RAGOÛT

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT  
RIZ BLANC  
RIZ COMPLET  
HARICOTS CARIOCA

GARNITURE  
FARINE DE MANIOC GRILLÉE

DESSERT  
FRUIT DE SAISON