Centre de la Petite Enfance Trois Petits Points

MENU Automne-Hiver 2023-24 : Du 2 octobre 2023 au 29 mars 2024

Semaine No.1

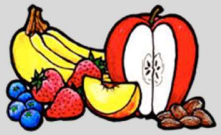
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Collation A.M.	Fruits frais et lait	Fruits frais et lait	Fruits frais et lait	Fruits frais et lait	Fruits frais et lait
Repas	Boulettes sucrées Riz aux poivrons et à l'ananas Brocolis Lait	Casserole de thon et fettuccines Tomates, maïs et épinards Lait	Pizza aux œufs Salade verte Lait	Hauts de cuisses de poulet moutarde et miel Pommes de terre rôties Carottes, mini maïs et oignon rouge Lait	Soupe repas de légumineuses et légumes Cheddar et petits pains multigrains Lait
Collation P.M.	Hummus, crudités et pita Eau	Raisins, cheddar et craquelins Eau	Céréales et yogourt Eau	Pouding chia aux pêches Eau	Muffins à la citrouille Lait

Nous sommes fières de préciser que nous privilégions les aliments faits maison ainsi que le blé entier pour les pâtes et autres produits céréaliers

Centre de la Petite Enfance Trois Petits Points

MENU Automne-Hiver 2023-24 : Du 2 octobre 2023 au 29 mars 2024

Semaine No.2

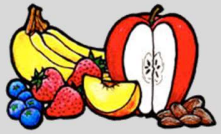
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Collation A.M. 	Fruits frais et lait	Fruits frais et lait	Fruits frais et lait	Fruits frais et lait	Fruits frais et lait
Repas	Burger de saumon Mayo ''épicée'' Salade mesclün Lait	Frittata aux poivrons rouges et épinards Patates douces, carottes, courge, navet et oignon Lait	Curry Thaï de pois chiches et mangue Riz Pois verts et tomates Lait	Bœuf Stroganoff Linguines Haricots verts et carottes Lait	Pâtés au poulet Maïs et chou fleurs Lait
Collation P.M.	Pain aux carottes et ananas Lait	Galette de riz, beurre de soya et pommes Eau	Smoothie à la fraise et biscuit Graham Eau	Tapioca à la mangue Eau	Biscuits au cacao et haricots noirs Compote de pomme Eau

Nous sommes fières de préciser que nous privilégions les aliments faits maison ainsi que le blé entier pour les pâtes et autres produits céréaliers

Centre de la Petite Enfance Trois Petits Points

MENU Automne-Hiver 2023-24 : Du 2 octobre 2023 au 29 mars 2024

Semaine No.3

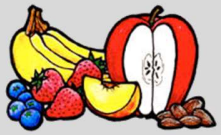
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Collation A.M. 	Fruits frais et lait	Fruits frais et lait	Fruits frais et lait	Fruits frais et lait	Fruits frais et lait
Repas	Burritos aux œufs brouillés Salade verte Lait	Aiglefin sauce tartare Pommes de terre parisiennes Brocolis et haricots jaunes Lait	Poulet Teriyaki sur nouilles de seigle Kale, carottes et chou rouge sauté Lait	Lasagne au tofu sauce rosée, courgettes, aubergines et épinards Salade César Lait	Sandwichs à l'effiloché de porc Crudités ou potage de légumes Lait
Collation P.M.	Hummus, crudités et pita Eau	Yogourt et céréales Eau	Raisins, cheddar et craquelins Eau	Pouding chia aux poires Eau	Muffins aux bananes Lait

Nous sommes fières de préciser que nous privilégions les aliments faits maison ainsi que le blé entier pour les pâtes et autres produits céréaliers

Centre de la Petite Enfance Trois Petits Points

MENU Automne-Hiver 2023-24 : Du 2 octobre 2023 au 29 mars 2024

Semaine No.4

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Collation A.M. 	Fruits frais et lait	Fruits frais et lait	Fruits frais et lait	Fruits frais et lait	Fruits frais et lait
Repas	Fajitas au poulet Salade mesclun Lait	Sole à l'aneth et citron Couscous Kale, carottes et pois chiches verts Lait	Spaghetti sauce bolognaise au tofu et lentilles et légumes Lait	Porc en cubes, sauce aux champignons Haricots, carottes et brocolis Lait	Muffins anglais aux œufs Mayo à l'avocat Potage de légumes ou crudités Lait
Collation P.M.	Pain au cacao et cerises noires Lait	Galette de riz, beurre de soya et pommes Eau	Tapioca aux bleuets Eau	Smoothie à la framboise et biscuit Graham Eau	Biscuits à l'avoine Compote de pomme Eau

Nous sommes fières de préciser que nous privilégions les aliments faits maison ainsi que le blé entier pour les pâtes et autres produits céréaliers