






Centre de la petite enfance Trois Petits Points

MENU automne-hiver 2024-2025

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 	Aiglefin sauce tartare Riz sept grains Haricots verts et jaunes et oignons Lait	Pain de légumineuses sauce tomate Linguines Rapinis et carottes Lait	Filet de porc glacé à l'érable Boulgour Courge butternut, oignons et navet Lait	Omelette au fromage suisse Pommes de terre rôties Tomates et épinards Lait	Pâté mexicain au tofu Salade verte Lait
Collation P.M. 	Pouding chia aux fruits Eau	Croustade aux pommes Lait	Trempette méditerranéenne et pain pita Eau	Yogourt et céréales Eau	Biscuit à la citrouille et compote de pommes Lait




Nous sommes fières de préciser que nous privilégions les aliments faits maison ainsi que les grains entiers pour les pâtes et autres produits céréaliers



Centre de la petite enfance Trois Petits Points

MENU automne-hiver 2024-2025

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 	Burritos aux œufs brouillés Salade verte Lait	Rôti de tofu glacé à l'orange Riz sept grains Haricots, carottes et brocoli Lait	Poulet Teriyaki Vermicelles de riz Courgettes, pois mange-tout, aubergine et poivrons Lait	Bœuf sauce champignons Fettuccines Pois et carottes Lait	Potage ou soupe de légumineuses aux légumes Pain à l'ail gratiné Lait
Collation P.M. 	Barres tendres Lait	Cheddar, craquelins, raisins ou jus de légumes Eau	Cretons végétaliens et pain pita Eau	Pouding au cacao et framboises Lait	Muffins avoine et fruits Lait

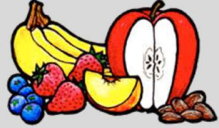


Nous sommes fières de préciser que nous privilégions les aliments faits maison ainsi que les grains entiers pour les pâtes et autres produits céréaliers



Centre de la petite enfance Trois Petits Points

MENU automne-hiver 2024-2025

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 	Boulettes végétariennes sucrées Riz Kale et carottes Lait	Pizza aux œufs sauce tomates et épinards Salade verte Lait	Sole à l'aneth et au citron Coquilles de blé entier Choux de Bruxelles et choux-fleurs Lait	Pâté chinois végété Salade de betteraves Lait	Pâté au poulet Salade de chou Lait
Collation P.M. 	Pain aux bananes Lait	Galette de riz, pomme et beurre de soya Eau	Clafoutis aux fruits Lait	Yogourt et céréales Eau	Biscuits pois chiches et compote de pommes Lait

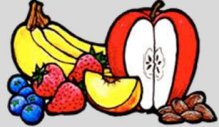


Nous sommes fiers de préciser que nous privilégions les aliments faits maison ainsi que les grains entiers pour les pâtes et autres produits céréaliers



Centre de la petite enfance Trois Petits Points

MENU automne-hiver 2024-2025

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 	Cari aux haricots et aux légumes racines du moment Riz Lait	Filet de porc cajun Haricots blancs Maïs, poivrons et épinards Lait	Tacos mous au bœuf haché Salade verte Lait	Burger végé Mayo d'avocat Salade de carottes Lait	Potage de légumes Œufs à la coque Pain de blé entier Lait
Collation P.M. 	Boules d'énergie Lait	Pouding chia aux fruits Eau	Cheddar, craquelins, raisins ou jus de légumes Eau	Tortillas, banane et beurre de soya Eau	Muffins choco- dattes Lait

Nous sommes fiers de préciser que nous privilégions les aliments faits maison ainsi que les grains entiers pour les pâtes et autres produits céréaliers