



ÉCOLE DES ÉCRIVAINS

SERVICE DE GARDE MARSUPIL'AMI

MENU POUR L'ANNÉE SCOLAIRE 2023-2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 1 28 août, 2 octobre, 6 novembre, 11 décembre, 29 janvier, 11 mars, 15 avril, 20 mai.	Jus de légumes Pâté au saumon Salade du moment ! Petits biscuits aux fruits	Croustilles de pita et tartinade de tofu Spaghetti Sauce tomates et fromage, Verdurette Fruits en coupe	Salade de légumineuses Taco mexicain Crudités et fromage Yogourt grano	Crème de légumes Saucisses Stroganoff et champignons Nouilles aux œufs et poivrons rouges grillés, légumes verts Barre « spécial K » aux fruits	Galette de riz, tartinade aux herbes Boulettes suédoises Pomme de terre en purée, légumes Yogourt glacé
Semaine 2 4 septembre, 9 octobre, 13 novembre, 18 décembre, 5 février, 18 mars, 22 avril, 27 mai.	Soupe poulet et nouilles Lanières de poulet Riz sauvage Crudités du moment Galette à l'avoine maison	Jus de légumes Mac & cheese maison Crudités Muffins aux 4 fruits	Craquelins et hummus Cigare au chou déconstruit Légumes d'accompagnement Yogourt aux fruits	Jus de légumes Velouté de poulet sur muffin anglais, mélange d'haricots Compote de fruits	Crudités Burger de porc effiloché Salade de chou Jell-O
Semaine 3 11 septembre, 16 octobre, 20 novembre, 8 janvier, 12 février, 25 mars, 29 avril.	Jus de légumes Ragoût de boulettes Pomme de terre en purée Légumes de saison Sorbet aux fruits	Crudités et trempette Lasagne et salade césar Yogourt grano	Salade du chef ! Pâté chinois, crudités Compote de fruits	Jus de légumes Filet de porc au sirop d'érable Pommes de terre assaisonnées Légumes de saison Biscuits à l'avoine	Salade de pâte au pesto Pizza aux saucisses italiennes sur pain naan, crudités Smoothie aux fruits
Semaine 4 18 septembre, 23 octobre, 27 novembre, 15 janvier, 19 février, 1 ^{er} avril, 6 mai.	Biscotte et fromage Salsa-saucisse, riz espagnol Haricots verts et jaunes Bol de crème glacée	Salade du chef ! Tortellini sauce rosée Légumes verts Yogourt aux fruits	Bouchées de concombre et tomates cerises Chili texan au bœuf et légumes, riz blanc Fruits en coupe	Jus de légumes Filet de sole Panko et fines herbes, farfalles Légumes de saison Muffin aux bananes	Crudités et trempette Poitrine de poulet BBQ Orzo aux légumes Compote de fruits
Semaine 5 25 septembre, 30 octobre, 4 décembre, 22 janvier, 26 février, 8 avril, 13 mai.	Craquelins et tartinade de thon Tofu général tao avec poivrons colorés Riz basmati Brownies maison	Jus de légumes Cubes de poulet et pommes de terre à la grecque ! Salade de chou, carottes et pommes Danoise aux fruits	Soupe aux légumes Spirales au bœuf, salade jardinière Gâteau aux carottes	Jus de légumes Mini pain de viande parmigiana Pommes de terre en purée, légumes de saison Dessert glacé	Crème de carottes Quiche et salade ensoleillée Muffin au yogourt et framboises



- Semaines du 3, 10 et 17 juin, menu estival. Il vous sera envoyé au mois de juin. Le 31 octobre, menu HALLOWEEN et le 21 décembre, menu NOËL !
- Un verre de lait est servi à tous les repas. Aussi, des fruits sont à la disposition des enfants tous les jours.

BON APPÉTIT!

