

# Menu CPE de Blainville 2009-2010



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Dates
Semaine 1	Mets principaux	Pain de viande aux zucchini, sauce légère au bœuf	Vol-au-vent au poulet	Filet de poisson sauce estragon et oignons confits	Repas végétarien: Tartelette aux légumes et fèves rouges	Lanières de porc aux pommes
	Accompagnements	Orge	Purée de carottes, patates douces et navets	Riz aux épices douces	Salade de macaronis	Couscous
	Légumes	Mélange de fèves vertes et jaunes	Salade de légumineuses	Légumes au four	Mélange de concombres et tomates	Pois et carottes
	Brevage	Lait	Lait	Lait	Lait	Lait
	Dessert	Yaourt aux fraises	Compote de pommes	Carré aux poires et aux pêches	Quatre- quart à la crème aigre	Crème-glacée
	Collation PM	Muffin aux bleuets	Biscuit "Rocher Rose"	Pain aux raisins et confiture	Crudités et trempette	Crisol et hummus
						21 sept 26 oct 30 nov 4 janv 8 fév 15 mars 19 avr 24 mai
Semaine 2	Mets principaux	Saucisses de porc et bœuf, sauce à la moutarde	Repas végétarien: Ragoût légumini	Bœuf aux carottes	Pâté au thon et sauce béchamel	Poulet-Ghetti
	Accompagnements	Couscous au bœuf	Riz et persil	Pommes de terre en purée	Rondelles d'œuf à la coq et persil	Rotinis aux trois couleurs
	Légumes	Carottes et navets en julienne	Salade du chef	Betteraves chaudes	Salade de chou et carottes	Macédoine
	Brevage	Lait	Lait	Lait	Lait	Lait
	Dessert	Salade de fruits	Carré à l'orange	Vanille et fruits des champs	Croustade aux pommes	Tourbillon à la cannelle
	Collation PM	Galette à l'avoine	Crudités et trempette	Géant à la mélasse	Minigo et biscuit sec	Bagel et fromage à la crème
						28 sept 2 nov 7 déc 11 janv 15 fév 22 mars 26 avr 31 mai
Semaine 3	Mets principaux	Spaghetti sauce à la viande	Cubes de poulet marinés	Filet de goberge et sauce rosée	Quiche aux épinards, carottes et champignons	Pâté chinois
	Accompagnements	Spaghetti	Couscous	Riz à lail	Cubes de fromage	Pommes de terre
	Légumes	Salade César	Salade de légumes vitamines	Brocolis, piments et zucchini au four	Potage aux poires et poireaux	Betteraves chaudes
	Brevage	Lait	Lait	Lait	Lait	Lait
	Dessert	Pêches et biscuits secs	Carré de riz soufflés au caroube	Carré aux dattes	Muffin aux ananas et tournesol	Yaourt aux fruits
	Collation PM	Bananes, pommes et cottages	Compote pommes et fraises	Poires et Graham	Crudités et trempette	Barre santé gruau
						5 oct 9 nov 14 déc 18 janv 22 fév 29 mars 3 mai 7 juin
Semaine 4	Mets principaux	Boulettes de veau à la Suédoise	Poulet dragon en sauce	Potage de légumes et délice gratiné sur pain à l'italienne	Boucles à la milanaise (porc)	Croquettes du pêcheur thon et tofu
	Accompagnements	Nid de riz au beurre	Pommes de terres au four	Griessols	Pâtes boucles	Cubes de cheddar mariné
	Légumes	Cubes de carottes, courges et piments rouges	Pois et panais	Bâtons de céleris, carottes et navets	Salade arc-en-ciel	Salade de chou rouge et de pommes
	Brevage	Lait	Lait	Lait	Lait	Lait
	Dessert	Pouding au pain, canelle et raisins	Biscuits bananes et dattes	Frisson de graham et caramel	Minigo et biscuit sec	Gâteau salade de fruits et coulis
	Collation PM	Mélange de céréales sèches	Poissons fromagés	Compote de poires et pommes	Galette de riz et confiture	Crudités et trempette
						12 oct 16 nov 21 déc 25 janv 01 mars 5 avr 10 mai 14 juin
Semaine 5	Mets principaux	Porc Teriyaki	Tourte au poulet sauce Béchamel	Poisson à l'aneth	Ragoût de boulettes d'antan	Repas végétarien: Pain de légumineuses
	Accompagnements	Couscous	Salade Romaine et vinaigrette	Riz et épices	Pommes de terre et carottes en purées	Sauce Béchamel et rondelles d'œuf
	Légumes	Salade Grecque	Jus de légumes	Fèves vertes, jaunes et chou de Bruxelles	Betteraves et cornichons sucrés	Salade de carottes
	Brevage	Lait	Lait	Lait	Lait	Lait
	Dessert	Galette aux pommes	Petit plaisir à la banane	Gâteau à la mélasse	Yaourt aux pêches	Tarte aux bleuets
	Collation PM	Mélange de fruits secs et Ficelle	Croustilles de maïs et salsa	Crudités et trempette	Pain aux carottes	Méli-Mélo de 3 fruits
						19 oct 23 nov 28 déc 01 fév 8 mars 12 avr 17 mai 21 juin

\*Veuillez prendre note, que le menu est toujours ajusté à l'apprentissage de la nourriture (texture et consistance) pour les poupons.

\*\*Une portion de pain de blé entier sera servie avec de la margarine à tous les jours.

\*\*\* Des fruits de saison sont servis pour la collation en matinée.