

## Menu du mois d'avril 2015

| Dimanche | Lundi   | Mardi  | Mercredi   | Jeudi   | Vendredi   | Samedi |
|----------|---|--|--|---|--|--------|
| 29       | 30  | 31   | 1<br>Pâté de<br>patate douce<br>et saumon                              | 2<br>Fettucini<br>alfredo au<br>poulet                              | 3<br>Lasagne<br>d'aubergine<br>gratiné<br>accompagné<br>de pain à l'ail  | 4      |
| 5        | Tajine de boulettes de sardine accompagné de couscous de maïs | 7 Poulet tandoori servi avec riz basmati et salade de mangue                       | 8 Sauté de légumes et seitan à la cantonaise servi sur nouilles de riz | 9<br>Riz collé<br>haïtien,<br>plantain et<br>dinde                  | 10<br>Pad thaï aux<br>œufs   | 11     |
| 12       | 13<br>Soupe repas :<br>riz, lentilles<br>et légumes           | 14<br>Lasagne<br>végétarienne  | 15<br>Spaghettini<br>au poulet   | 16<br>Ratatouille à<br>la provençale<br>et végé-bœuf<br>farci       | 17<br>Hamburger<br>de poulet<br>grillé et frites<br>de patates<br>douces | 18     |
| 19       | 20<br>Pâté chinois<br>au thon et<br>fromage                   | 21<br>Pizza<br>végétarienne  | 22<br>Croque-<br>monsieur à la<br>dinde et<br>légumes<br>farcis        | Riz et végé-<br>crevettes,<br>légumes et<br>noix de cajou<br>sautés | 24<br>Spaghetti<br>tomate<br>basilic et<br>lentilles                     | 25     |
| 26       | 27<br>Omelettes<br>aux épinards                               | 28 Rouleaux de printemps (feuille de riz) aux végécrevettes et sauce aux arachides | 29 Purée de magnoc et pomme de terre et poulet en sauce                | 30<br>Pizza au<br>poulet et aux<br>légumes                          | 1  | 2      |

<sup>\*</sup>Tous les repas sont accompagnés de légumes crus



## Collations proposées :

- Fruits frais
- Salades de fruits
- Smoothies protéinés (noix de Grenoble, amandes, graines de chia, chanvre)
- Barre granola fait maison
- Muffin santé
- Crêpe mille trous (avec fruits frais et sirop d'érable pur)
- Yogourt
- Sorbet sans sucre ajouté
- Gâteau aux bananes santé (farine d'amande et nectar d'agave pour le sucre)
- Parfait au yogourt
- Croustade aux pommes santé
- Craquelins, pommes et fromage

Tant que possible, un petit brin de fantaisie est ajouté pour que manger demeure un plaisir!





© Tous droits réservés 2015

<sup>\*</sup>Toutes les collations sont accompagnées de lait d'amande enrichi