

5 au 8 mars 2018

Menu Garderie les Petits Loups

Deux collations et un repas sont servis aux enfants durant la journée. Tous les plats sont cuisinés avec amour par notre cheffe, dynamique qui concocte des repas inspirés des produits saisonniers, locaux et souvent biologiques! Chauds, froids, végétariens, légers ou plus consistants, les mets offerts sur le menu varient pour satisfaire tous les goûts. Chaque semaine, il y a deux plats de viande, soit les meilleures viandes et volailles naturelles issues de notre terroir. Également, deux plats végétariens et un plat de poisson provenant de pêcheries et aquacultures durables. Les aliments que les loups avalent sont leur source d'énergie principale. Alors, nous portons une attention particulière à ce que nous leur servons. C'est biologique, c'est frais et c'est préparé à la garderie pour nos petits loups.

Lundi

Collation : Fruit biologique

Dîner Riz aux légumes bio et tamari avec saucisses miel et ail grillés

Collation : Tartine de fromage à la crème

Mardi

Collation : Fruit biologique

Dîner : Pasta à la viande

Collation : Granola et lait d'amande biologique

Mercredi

Collation : Fruit biologique

Dîner : Coucous aux légumes biologiques, lentilles et filet de sole au four

Collation : Yogourt à la vanille et fruits séchés

Jeudi

Collation : Fruit biologique

Dîner : Pizza végété création des Grands Loups

Collation : Pain aux bananes et lait

Vendredi

Collation : Fruit biologique

Dîner : Pizza et pasta a gogo !!!

Collation : Compote de pomme et noix