























# Menu MJM du 22 au 26 avril 2024

	Lundi sans viande Journée de la terre	Mardi 23 avril	Mercredi 24 avril	Jeudi 25 avril	Vendredi 26 avril
SOUPE / POTAGE	 Soupe de céleri	 Crème de chou-fleur	 Potage aux légumes	 Minestrone	Pédagogique
ENTRÉE	 Salade d'edamames	 Mousse de jambon	 Salade de carottes et canneberges	Pain à l'ail	
MENU 1	 Pâtes sauce Alfredo	Hamburger steak sauce à l'oignon	 Poulet au beurre	Lasagne à la viande	
MENU 2	 Tion de pommes de terre et lentilles	 Omelette au fromage	 Couscous aux légumes	 Morue panée	
MENU 3	 Baguette, tomates, pesto et feta	 Wrap aux légumes grillés	 Salade du chef	 Croissant au jambon	
DESSERT DU JOUR (peut être remplacé par un fruit ou un yogourt (3 saveurs différentes))	Riz au lait de coco	 Quatre quarts sauce caramel	 Biscuit à l'orange	 Dessert du chef	

**Nos cuisines, sont exemptes de noix et d'arachides. Toutefois, puisque nous utilisons certains produits de fournisseurs externes qui eux ne peuvent garantir l'absence de trace de noix et/ou d'arachides, il nous est impossible d'assurer hors de tout doute l'absence de toute trace de noix et/ou arachides dans nos cuisines. Il en va de même pour les intolérances au gluten.**

Les plats inscrits à ce menu sont élaborés à partir de recettes faibles en sodium et en gras et sont préparés sur place.

**Légende:**



= Menu sans viande



= Contient des œufs