



Manger et jouer pour le plaisir de vivre

Lignes directrices pour une saine alimentation
et une vie active dans les garderies

Menu de la semaine 3 – Printemps/Été

Repas ou collation	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Collation en avant-midi <i>Inclure au moins 2 groupes alimentaires, dont un provenant des légumes ou des fruits</i>	Céréales (C) Lait (L) Fruit (LF)	Œuf brouillé* Rôtie (C) Lait (L)	Muffin* (C) Fruit (LF) Lait (L)	Scones* (C) Fruit (LF) Lait (L)	Muesli* (C) Yogourt (L) Fruit (LF) Lait (L)
Dîner <i>Bouchées**</i>	Légumes (LF)	Légumes (LF)	Légumes (LF)	Légumes (LF)	Légumes (LF)
Plats principaux et à-côtés <i>Inclure 4 groupes alimentaires : 2 Légumes et fruits 1 Produits céréaliers 1 Lait et substituts 1 Viandes et substituts</i>	Poisson pané* (VS) Couscous* (C) Légumes (LF) Fruit (LF) Lait (L)	Macaroni au fromage avec légumes et haricots* (LF,C,L, VS) Salade verte* (LF) Fruit (LF) Lait (L)	Souvlaki de poulet* (LF,C,VS) Riz pilaf* (LF,C) Légumes (LF) Fruit (LF) Lait (L)	Lazagne au bœuf* (LF,C,L,VS) Salade (LF) Fruit (LF) Lait (L)	Mini-burgers à la dinde* (C,VS) Plateau de légumes* (LF) Fruit (LF) Lait (L)
Option végétarienne	Tofu grillé* (VS)		Souvlaki aux pois chiches* (LF, C, VS)	Sandwich aux œufs* (C, VS)	Burgers aux haricots noirs* (VS)
Collation en après-midi <i>Inclure au moins 2 groupes alimentaires, dont un provenant des légumes ou des fruits</i>	Craquelins* (C) Légumes (LF) Fromage (L)	Pain aux fruits/légumes* (C) Lait (L)	Pita* (C) Légumes (LF) Houmous* (VS)	Biscuit* (C) Lait (L)	Craquelins* (C) Fruit (LF) Fromage (L)

On offre de l'eau à boire à chaque repas et à chaque collation.

Remarque : Voir page 2 pour la légende et les totales par jour par groupe alimentaire.



Manger et jouer pour le plaisir de vivre

Lignes directrices pour une saine alimentation
et une vie active dans les garderies

Légende : Le groupe alimentaire approprié est indiqué entre parenthèses après chaque élément au menu afin de vous aider à prévoir votre menu. LF = Légumes et fruits, C = Produits céréaliers, L = Lait et substituts, VS = Viandes et substituts.

* On peut trouver la recette pour cet aliment en ligne sur SantePubliqueOttawa.ca.

** Les bouchées sont une petite portion de légumes crus ou cuits à la vapeur que l'on peut offrir aux enfants pendant qu'on prépare ou qu'on sert le dîner. Comme on sert ces légumes en premier, cela encourage les enfants à goûter à une grande variété de légumes.

Totales par jour par groupe alimentaire

Nombre de portions recommandés	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Légumes et fruits : 3 – 4	3,5	2,5	4	3	3,5
Produits céréaliers : 2 – 3	2,75	2,5	3	3	2,5
Lait et substituts : 1 – 2	1,5	2,5	1	2,5	2
Viandes et substituts : ¼ - 1	1	1	1,25	1	1