

























REPAS COMPLET

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SOUPE		Soupe patates douces et oignons  	Potage de courge et cari   	Crème de navet à l'érable  	Soupe au poulet et riz brun  	Potage du jour 
PLAT DU CHEF	1	Bifteck de Hambourg, sauce au fromage en grains 	Lanières de poulet au beurre 	Burrito au bœuf et fromage 	Boulettes de porc, sauce aux pêches 	Spaghettis, sauce à la viande
	2	LUNDI SANS VIANDE Tortellinis au fromage, sauce rosée	Filet de poisson à l'italienne 	Saucisse de dinde, sauce tomatée	Pâté au saumon, sauce béchamel	Lanières de poulet miel et cari 
CHOIX VÉGÉ	3	Lanières végé style poulet, sauce au beurre 	Lanières végé style poulet, sauce au beurre 	Burrito aux haricots, maïs et courge   	Tofu en cubes, sauce aux pêches  	Spaghettis, sauce végétarienne 
LÉGUME		Maïs en grains 	LE LÉGUME DU CHEF	Carottes en juliennes 	Flequettes de brocoli	Mélange Montego
SALADE		Salade César	Salade printanière	Salade de chou crémeuse 	Salade de légumes croquants	Salade du chef
ACCOMPAGNEMENT		Pommes de terre grelots (plat du chef 1)	Mélange multigrain pilaf 	Pommes de terre rouges aux fines herbes	Purée de navet et carottes (plats du chef 1 et 3)	Couscous aux légumes (plat du chef 2)
DESSERT DU JOUR		Des fruits, des desserts à base de fruits ou de produits laitiers, ou des desserts cuisinés à base de produits céréaliers (de préférence à grains entiers) sont aussi disponibles et inclus chaque jour avec le repas complet.				
BOISSON		Eau aromatisée, lait ou jus de fruits pur à 100 % (coupé d'eau pour réduire la teneur en sucre).				

Menu offert les semaines débutant les : 26 août, 23 septembre, 21 octobre, 25 novembre 2024; 6 janvier, 3 février, 10 mars, 7 avril, 5 mai et 2 juin 2025.

ANNÉE SCOLAIRE 2024-2025



écofaveur
Émet 38 % moins de gaz à effet de serre que la moyenne.



Majoritairement composé d'ingrédients de provenance québécoise.



Poisson de pêche durable certifié par MSC, Ocean Wise, ou autre organisme reconnu.



Convient aux lacto-ovo-végétariens.



Fait uniquement d'ingrédients d'origine végétale.



Produit céréalier à grains entiers.

REPAS COMPLET

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SOUPE	Soupe ramen aux légumes	Soupe poulet et coquilles	Crème de pommes de terre et poireaux	Soupe cajun aux légumes	Potage de légumes
PLAT DU CHEF	1 Pâté au poulet	Fusillis, sauce à la viande	Pizza au pepperoni de dinde et fromage	Filet de dindon aux pommes	Saucisses italiennes
	2 LUNDI SANS VIANDE Tofu, sauce Tao	Vol-au-vent, sauce aux fruits de mer	Souvlaki de porc et tzatziki	Boulettes de veau barbecue	Fettuccinis au poulet, sauce Alfredo
CHOIX VÉGÉ	3	Fusillis, sauce végétarienne	Pizza végétarienne	Boulettes végétaliennes barbecue	Fettuccinis aux lanières végétariennes, sauce Alfredo
LÉGUME	Carottes persillées	Haricots jaunes	LE LÉGUME DU JOUR	Fleurettes de brocoli	Mélange Soleil levant
SALADE	Salade de légumes croquants	Salade César	Salade verte	Salade de chou classique	Salade du chef
ACCOMPAGNEMENT	Riz basmati (plat du chef 2)	Cubes de patates douces (plat du chef 2)	Couscous et quinoa comme un taboulé (plat du chef 2)	Nouilles aux œufs	Purée de pommes de terre (plat du chef 1)
DESSERT DU JOUR	Des fruits, des desserts à base de fruits ou de produits laitiers, ou des desserts cuisinés à base de produits céréaliers (de préférence à grains entiers) sont aussi disponibles et inclus chaque jour avec le repas complet.				
BOISSON	Eau aromatisée, lait ou jus de fruits pur à 100 % (coupé d'eau pour réduire la teneur en sucre).				

Menu offert les semaines débutant les : 2 septembre, 30 septembre, 28 octobre, 2 décembre 2024; 13 janvier, 10 février, 17 mars, 14 avril, 12 mai et 9 juin 2025.

ANNÉE SCOLAIRE 2024-2025



écofaveur
Émet 38 % moins de gaz à effet de serre que la moyenne.



Majoritairement composé d'ingrédients de provenance québécoise.



Poisson de pêche durable certifié par MSC, Ocean Wise, ou autre organisme reconnu.



Convient aux lacto-ovo-végétariens.



Fait uniquement d'ingrédients d'origine végétale.



Produit céréalier à grains entiers.

REPAS COMPLET

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SOUPE	Velouté de poulet	Soupe minestrone	Crème de carottes et panais	Soupe aux légumes et orzo	Potage du marché
PLAT DU CHEF	1 Boulettes de veau à l'italienne	Burger de dinde maison	Tournedos au poulet et bacon	Escalope de porc, sauce au poivre	Lanières de poulet teriyaki
	2 LUNDI SANS VIANDE Pennes, sauce au fromage et courge butternut	Filet de poisson mariné en croûte de croustille de maïs	Pâté chinois au veau	Panini à la viande fumée	Pennes, sauce à la viande
CHOIX VÉGÉ	3 Burger végétarien	Burger végétarien	Pâté chinois végétarien	Lanières végétariennes, sauce au poivre	Pennes, sauce végétarienne
LÉGUME	Mélange Soleil levant	Mélange Romanesco	Fleurettes de brocoli	Carottes tranchées	LE LÉGUME INSPIRÉ
SALADE	Salade César	Salade de légumes croquants	Salade de betteraves et pommes vertes	Salade de chou classique	Salade verte
ACCOMPAGNEMENT	Riz brun (plat du chef 1)	Patates douces au four	Couscous pilaf (plat du chef 1)	Quartiers de pommes de terre rouges	Riz basmati (plat du chef 1)
DESSERT DU JOUR	Des fruits, des desserts à base de fruits ou de produits laitiers, ou des desserts cuisinés à base de produits céréaliers (de préférence à grains entiers) sont aussi disponibles et inclus chaque jour avec le repas complet.				
BOISSON	Eau aromatisée, lait ou jus de fruits pur à 100 % (coupé d'eau pour réduire la teneur en sucre).				

Menu offert les semaines débutant les : 9 septembre, 7 octobre, 11 novembre, 9 décembre 2024; 20 janvier, 17 février, 24 mars, 21 avril, 19 mai et 16 juin 2025.

ANNÉE SCOLAIRE 2024-2025



écofaveur
Émet 38 % moins de gaz à effet de serre que la moyenne.



Majoritairement composé d'ingrédients de provenance québécoise.



Poisson de pêche durable certifié par MSC, Ocean Wise, ou autre organisme reconnu.



Convient aux lacto-ovo-végétariens.



Fait uniquement d'ingrédients d'origine végétale.



Produit céréalier à grains entiers.

REPAS COMPLET

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SOUPE	Velouté tomates et basilic	Soupe wonton	Potage de brocoli	Soupe "Noce à l'italienne"	Crème d'épinards
PLAT DU CHEF	1 Mini boulettes de bœuf, sauce rosée	Porc, sauce miel et ail	Parmentier de veau	Escalope de dinde à la parmesane	Pizza au thon sur muffin anglais
	2 LUNDI SANS VIANDE Quiche au fromage et épinards	Pizza pita à la mexicaine	Rotinis, sauce à la viande	Burger de porc	Nouilles chinoises au poulet
CHOIX VÉGÉ	3	Sauté de tofu et légumes, sauce miel et ail	Parmentier végétarien	Burger végétarien	Rotinis, sauce végétarienne
LÉGUME	Carottes en dés	Fleurettes de brocoli	Haricots verts	LE LÉGUME DU MOMENT	Mélange Soleil levant
SALADE	Salade de maïs	Salade de chou crémeuse	Salade César	Salade grecque	Salade du moment
ACCOMPAGNEMENT	Riz brun (plat du chef 1)	Nouilles cantonaises (plat du chef 1 et 3)	-	Pommes de terre au goût du chef	-
DESSERT DU JOUR	Des fruits, des desserts à base de fruits ou de produits laitiers, ou des desserts cuisinés à base de produits céréaliers (de préférence à grains entiers) sont aussi disponibles et inclus chaque jour avec le repas complet.				
BOISSON	Eau aromatisée, lait ou jus de fruits pur à 100 % (coupé d'eau pour réduire la teneur en sucre).				

Menu offert les semaines débutant les : 16 septembre, 14 octobre, 18 novembre, 16 décembre 2024; 27 janvier, 24 février, 31 mars, 28 avril, 26 mai 2025.

ANNÉE SCOLAIRE 2024-2025



écofaveur
Émet 38 % moins de gaz à effet de serre que la moyenne.



Majoritairement composé d'ingrédients de provenance québécoise.



Poisson de pêche durable certifié par MSC, Ocean Wise, ou autre organisme reconnu.



Convient aux lacto-ovo-végétariens.



Fait uniquement d'ingrédients d'origine végétale.



Produit céréalier à grains entiers.