

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SOUPE		Chaudrée de maïs et légumes  	Potage de courge et cari   	Crème de navet à l'érable  	Soupe poulet et riz brun  	Potage du jour 
PLAT DU CHEF	1	Bifteck de Hambourg, sauce au fromage en grains	Lanières de poulet au beurre (à l'indienne) 	Burrito au bœuf et fromage  	Boulettes de porc, sauce aux pêches 	Pennes sauce bolognaise à la dinde 
	2	LUNDI SANS VIANDE Tortellinis au fromage sauce marinara	Filet de poisson à l'italienne 	Saucisse de dinde, sauce tomatée	Croquette de crevettes	Bœuf bourguignon 
CHOIX VÉGÉ	3	  Lanières végé style poulet, sauce au beurre (à l'indienne) 	Lanières végé style poulet, sauce au beurre (à l'indienne) 	Burrito aux haricots, maïs et courge   	Tofu en cubes, sauce aux pêches  	Pennes sauce végétarienne 
LÉGUME		Légumes du chef	Mélange Soleil levant 	Carottes en julienne 	Fleurettes de brocoli	Mélange Montego
SALADE		Salade César	Salade verte	Salade de chou crémeuse 	Salade de légumes croquants	Salade du chef
ACCOMPAGNEMENT		Pommes de terre en grelots (plat du chef 1)	Mélange multigrain pilaf 	Pommes de terre rouges aux fines herbes	Riz au jasmin	Nouilles aux œufs (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 : 25 août, 22 sept, 20 oct, 24 nov 2025; 5 jan, 2 fév, 9 mars, 6 avril, 4 mai, 1 juin 2026

ANNÉE SCOLAIRE 2025-2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SOUPE		Soupe aux lentilles  	Soupe aux légumes	Crème de pommes de terre et poireaux   	Soupe poulet et coquilles 	Potage de légumes 
PLAT DU CHEF	1	Lanières de poulet miel et cari 	Spaghettis, sauce à la viande	Pizza au pepperoni de dinde et fromage	Chili à la dinde  	Saucisses italiennes
	2	LUNDI SANS VIANDE Tofu, sauce Tao	Vol-au-vent, sauce aux fruits de mer  	Sauté Shanghai porc et brocoli 	Boulettes de veau à la suédoise 	Pennes au poulet sauce Alfredo  
CHOIX VÉGÉ	3	 	Fusillis, sauce végétarienne 	Pizza végétarienne 	Boulettes végétariennes à la suédoise 	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	Cubes de patates douces (plat du chef 2)	Nouilles cantonaises (plat du chef 2)	Pilaf d’orge (plat du chef 1) 	Purée de pommes de terre
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 : 1 sept, 29 sept, 27 oct, 1 déc 2025; 12 jan, 9 fév, 16 mars, 13 avril, 11 mai, 8 juin 2026

ANNÉE SCOLAIRE 2025-2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SOUPE		Crème de carottes et panais   	Soupe minestrone  	Soupe poulet et nouilles aux œufs   	Soupe aux légumes et orzo 	Potage du marché 
PLAT DU CHEF	1	Fajitas au poulet avec ses accompagnements 	Boulettes de veau à l'italienne	Tournedos au poulet et bacon	Lanières de porc à la louisianaise 	Lanières de poulet, teriyaki 
	2	LUNDI SANS VIANDE Pennes, sauce au fromage et courge butternut	Filet de poisson mariné en croûte de croustilles de maïs 	Pâté chinois au veau 	Burger de dinde maison	Macaronis, sauce à la viande
CHOIX VÉGÉ	3	 	Boulettes végétariennes à l'italienne  	Pâté chinois végétarien 	Lanières végétariennes, à la louisianaise 	Macaronis, sauce végétarienne 
LÉGUME		Mélange Soleil levant 	Mélange Romanesco 	Fleurettes de brocoli	Carottes tranchées 	LE LÉGUME INSPIRÉ
SALADE		Salade de légumes croquants	Salade César	Salade de betteraves et pommes vertes	Salade de chou classique 	Salade verte
ACCOMPAGNEMENT		Riz brun (plat du chef 1) 	Couscous pilaf	Purée de pommes de terre (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 : 8 sept, 6 oct, 10 nov, 8 déc 2025; 19 jan, 16 fév, 23 mars, 20 avril, 18 mai, 15 juin 2026

ANNÉE SCOLAIRE 2025-2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SOUPE		Velouté de tomates et basilic  	Soupe wonton	Potage de brocoli  	Soupe de poulet et nouilles	Crème d'épinards  
PLAT DU CHEF	1	Mini boulettes de bœuf, sauce rosée	Porc, sauce miel et ail 	Parmentier de veau 	Burritos à la dinde  	Pizza au thon sur muffin anglais
	2	LUNDI SANS VIANDE Quiche au fromage et épinards	Pizza au pastrami sur pita	Rotinis, sauce à la viande	Bœuf barbecue 	Nouilles chinoises au poulet
CHOIX VÉGÉ	3		Sauté de tofu et légumes, sauce miel et ail   	Parmentier végétarien 	Burrito aux haricots noirs et courge  	Rotinis, sauce végétarienne 
LÉGUME		Carottes en dés 	Fleurettes de brocoli	Haricots verts 	LE LÉGUME DU MOMENT	Mélange Soleil levant 
SALADE		Salade César	Salade de chou crémeuse 	Salade de couscous et quinoa à la grecque 	Salade de tomates et concombre	Salade du moment
ACCOMPAGNEMENT		Riz brun (plat du chef 1) 	Nouilles cantonaises (plats 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 : 15 sept, 13 oct, 17 nov, 15 déc 2025; 26 jan, 23 fév, 30 mars, 27 avril, 25 mai 2026

ANNÉE SCOLAIRE 2025-2026