

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SOUPE		Chaudrée de maïs et légumes	Potage de courge et cari	Soupe au poulet et riz brun	Crème de navet à l'érable	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	Boulettes de porc, sauce aux pêches	Pennes, sauce bolognaise à la dinde
	2	Tortellinis au fromage, sauce marinara	Filet de poisson à l'italienne	Saucisse de dinde, sauce tomatée	Pâté au saumon revisité	Bœuf bourguignon
CHOIX VÉGÉ	3	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 grelots (plat du chef 1)	Mélange multigrain pilaf	Pommes de terre rouges aux fines herbes	Riz brun	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 : 24 août, 21 septembre, 19 octobre, 23 novembre 2026; 4 janvier, 1 février, 8 mars, 5 avril, 3 mai, 31 mai 2027

ANNÉE SCOLAIRE 2026-2027

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SOUPE		Soupe aux lentilles 	Soupe aux légumes 	Crème de pommes de terre et poireaux 	Soupe au poulet et coquilles 	Potage de légumes
PLAT DU CHEF	1	Lanières de poulet au miel et cari 	Spaghettis, sauce à la viande	Pizza au pepperoni de dinde et fromage	Jambon braisé à l'érable et jus de pommes 	Saucisses italiennes
	2	Tofu, sauce Tao	Vol-au-vent, sauce aux fruits de mer 	Cubes de porc, sauce hoisin 	Boulettes de veau à la suédoise 	Fettuccinis au poulet, sauce Alfredo
CHOIX VÉGÉ	3	 	Spaghettis, 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	Orzo persillé (plat du chef 2)	Nouilles cantonaises (plat du chef 2)	Patates douces en cubes	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 : 31 août, 28 septembre, 26 octobre, 30 novembre 2026; 11 janvier, 8 février, 15 mars, 12 avril, 10 mai, 7 juin 2027

ANNÉE SCOLAIRE 2026-2027

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SOUPE		Crème de carottes et panais   VEG	Soupe minestrone  V	Soupe au poulet et nouilles aux œufs  	Soupe aux légumes et orzo V	Potage du marché VEG
PLAT DU CHEF	1	Fajitas au poulet avec ses accompagnements 	Boulettes de veau à l'italienne 	Tournedos de poulet et bacon	Lanières de porc, sauce au poivre 	Lanières de poulet teriyaki 
	2	Pennes, sauce au fromage et courge butternut	Filet de poisson mariné en croûte de croustilles de maïs PD	Pâté chinois au veau 	Burger de dinde maison	Macaronis, sauce à la viande
CHOIX VÉGÉ	3	 VEG	Boulettes végétariennes à l'italienne  VEG	Pâté chinois végétarien VEG	Lanières végétariennes, sauce au poivre VEG	Macaronis, sauce végétarienne VEG
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) GE	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 : 7 septembre, 5 octobre, 2 novembre, 7 décembre 2026; 18 janvier, 15 février, 22 mars, 19 avril, 17 mai, 14 juin 2027

ANNÉE SCOLAIRE 2026-2027

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SOUPE		Velouté de tomates et basilic 	Soupe wonton	Potage de brocoli 	Soupe au poulet et nouilles 	Crème d'épinards
PLAT DU CHEF	1	Mini boulettes de bœuf, sauce rosée	Porc, sauce miel et ail 	Parmentier de veau 	Burrito à la dinde 	Pizza au thon sur muffin anglais
	2	Quiche au fromage et épinards	Pizza au poulet César sur pita	Rotinis, sauce à la viande	Blanquette de porc 	Nouilles chinoises au poulet
CHOIX VÉGÉ	3		Sauté de tofu et légumes, sauce miel et ail 	Parmentier végétarien 	Burrito aux haricots noirs et à la courge 	Nouilles chinoises végétariennes
LÉGUME		Carottes en dés 	Fleurettes de brocoli	Haricots verts 	LE LÉGUME DU MOMENT	Mélange Soleil levant
SALADE		Salade de légumineuses	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 : 14 septembre, 12 octobre, 16 novembre, 14 décembre 2026; 25 janvier, 22 février, 29 mars, 26 avril, 24 mai, 2027