

31 août
28 sept.
26 oct.
23 nov.
04 janv.
01 févr.
01 mars
29 mars
26 avril
24 mai

07 sept.
05 oct.
02 nov.
30 nov.
11 janv.
08 févr.
08 mars
05 avril
03 mai
31 mai

14 sept.
12 oct.
09 nov.
07 déc.
18 janv.
15 févr.
12 mars
15 avril
10 mai
07 juin

21 sept.
19 oct.
16 nov.
14 déc.
25 janv.
22 févr.
22 mars
19 avril
17 mai
14 juin

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crème de céleri Poulet au beurre Riz basmati Omelette au fromage et épinards Brocoli vapeur Salade jardinière	Soupe aux légumes Porc aigre-doux Purée de pommes de terre Petits pois au beurre *Macaroni au fromage et à la PVT Salade César	Crème de champignons ✕ Burrito végétarien Salade mexicaine 🐟 Filet de poisson croustillant Salade de grains anciens Carottes aux fines herbes	Potage Crécy Poulet à la portugaise Quartiers de pommes de terre assaisonnées Haricots verts Pita de falafels Salade fattouche	Soupe italienne Burger de dinde maison, mayo épicée Cubes de pommes de terre rôties Salade de chou ✕ Tofu Tao Vermicelles de riz Légumes San Francisco grillés au four
Soupe poulet et légumes Boulettes de bœuf miel et ail Purée de pommes de terre Macédoine florentine ✕ Quésadilla végé Salade verte et carottes	Crème de courge Dinde au lait de coco Riz pilaf ✕ *Gratin jardinière Légumes parisiens Salade arcadienne	Soupe au chou Sandwich chaud au poulet sur petit pain rond ✕ Tofu «Wowbutter» Nouilles de riz Petits pois verts Salade du chef	Potage Saint-Germain ✕ Pâté chinois végé 🐟 Poisson, sauce chimichurri Orzo au persil et citron Betteraves Salade jardinière	Soupe paysanne Assiette grecque (riz, porc mariné, pointe de pita, sauce tzatziki) Salade méditerranéenne ✕ Sauté de pâtes à la thaïe végé Fleurons de brocoli
Crème de tomates au basilic Pilons de poulet barbecue Pommes de terre grelots Macédoine de légumes Burger aux haricots noirs, sauce chipotle Pommes de terre grelots Salade de carottes et chou	Soupe minestrone Bifteck, sauce à la lyonnaise Purée de pommes de terre Carottes glacées ✕ Lasagne, sauce végé style bolognaise Salade César	Crème de légumes 🐟 Casserole de thon ✕ Pita taco végé Fleurons de brocoli Salade du marché	Potage cultivateur Veau parmigiana Nouilles aux œufs ✕ *Fajita aux légumes et tofu Mélange Soleil levant	Crème de brocoli Ziti italien Cocotte brunch (œufs brouillés, cubes de PdT, oignons verts, fromage, sauce hollandaise) Salade du chef
Crème de chou-fleur ✕ Pita à l'italienne Quiche aux légumes et fromage Légumes parisiens Salade jardinière	Soupe céleri et carottes 🐟 Roulade de poisson à la florentine ✕ Poêlée tex-mex végé Riz au curcuma Mélange de légumes californiens	Crème de légumes verts ✕ Spaghetti, sauce à la PVT Salade César MENU DÉCOUVERTE	Potage de navets et pommes Farfalles crémeuses au bœuf et tomates Salade méditerranéenne Chili végétarien Pointe de pita Légumes fusion	Crème de zuchinis Poulet teriyaki Riz pilaf *Wrap aux patates douces et haricots noirs Légumes grillés au four Salade du chef

Prix du jeton-repas*
7,10 \$

Comprend :

- le plat principal
- lait **OU**
- jus pur à 100 % **OU**
- soupe
- et le dessert

***Pour les élèves seulement :**

Sac de 10 jetons = **71,00 \$**

Prix à la carte :

Assiette du jour : **5,65 \$**

Soupe du jour : **1,75 \$**



(PVT) = ✕
Protéines végétales texturées (contient du soya)

Repas à base de poisson
= 🐟

Les aliments suivants sont offerts tous les jours : soupe, sandwiches, fruits, crudités et desserts variés.



***Plats inscrits au programme Aliments du Québec au menu.** / Contient 50 % et plus d'ingrédients d'origine québécoise certifiée. Les menus sont assujettis à des modifications (les plats/produits identifiés pourront être modifiés selon les disponibilités d'approvisionnement lors de la confection des recettes.)

****Plats faisant partie de notre offre végétarienne.**

