

















REPAS COMPLET

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SOUPE	Potage de courge au cari 	Soupe aux tomates et au riz brun  	Crème de chou-fleur et pommes de terre 	Soupe au poulet et coquilles  	Crème de légumes 
PLAT DU CHEF	1 Poulet avec sauce Tao 	Pizza au pepperoni de dinde et fromage	Lasagne sauce à la viande	Escalope de porc avec sauce du chef 	Casserole mexicaine
	2 Fusilli crémeux au jambon et aux épinards	Boulettes de veau à la suédoise 	Tofu, sauce thaïe	Poulet à la grecque	Casserole de rotini à la saucisse italienne 
CHOIX VÉGÉ	3	Pizza-pita aux légumes du marché 	 	Lanières végés avec sauce du chef 	Casserole mexicaine végétarienne 
LÉGUME	Sauté de légumes à l'asiatique	Carottes nantaises persillées	Légumes du chef	Fleurettes de brocoli	Légumes style bistro
SALADE	Une petite salade verte et des crudités sont offertes chaque jour.				
ACCOMPAGNEMENT	Riz basmati (plat du chef 1)	Purée de pommes de terre (plat du chef 2)	Nouilles aux œufs (plat du chef 2)	Riz pilaf	-
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	Lait, eau en fontaine ou eau infusée aux fruits.				
DATE	Menu offert les semaines débutant les : 26 août, 30 septembre, 4 novembre, 16 décembre 2024; 3 février, 17 mars, 21 avril, 26 mai 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	Crème de carottes, panais et gingembre	Soupe aux tomates, légumes et orzo	Potage parmentier au bacon	Soupe au poulet, légumes et orge	Potage du jour
PLAT DU CHEF	1 Bifteck de Hambourg, sauce au fromage en grains	Poitrine de poulet avec sauce barbecue	Sous-marin au jambon et fromage	Spaghetti, sauce à la viande	Brochette de poulet style souvlaki
	2 Cannelloni au fromage et aux épinards	Escalope de porc avec sauce au poivre	Pilons de poulet au miel et cari	Boulettes de porc et jambon, sauce à l'érable	Filet de poisson mariné en croute de bretzel
CHOIX VÉGÉ	3	Boulettes végétariennes avec sauce barbecue	Sous-marin végé style pizza	Spaghetti, sauce végétarienne	Brochettes de tofu avec marinade maison
LÉGUME	Légumes Montego	Haricots verts	Légumes du jour	Mélange du jardin (haricots et carottes)	Carottes en julienne persillées
SALADE	Une petite salade verte et des crudités sont offertes chaque jour.				
ACCOMPAGNEMENT	Purée de pommes de terre (plat du chef 1)	Pommes de terre épicées	Couscous (plat du chef 2)	Riz basmati (plat du chef 2)	Mélange multigrain pilaf
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	Lait, eau en fontaine ou eau infusée aux fruits.				
DATE	Menu offert les semaines débutant les: 2 septembre, 7 octobre, 18 novembre 2024; 6 janvier, 10 février, 24 mars, 28 avril, 2 juin 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 au poulet style thaï	Bisque de tomates et poivrons rouges 	Soupe aux tomates et riz multigrain  	Crème de brocoli et cheddar  	Crème de légumes 
PLAT DU CHEF	1 Boulettes de porc à l'italienne 	Penne au poulet Alfredo et bruschetta  	Pain de viande de veau avec sauce tomate 	Macaroni, sauce à la viande	Jambon à l'érable
	2 Tofu avec sauce Tao	Filet de poisson croustillant 	Poulet piri-iri (à la portugaise) 	Burger de poisson 	Riz au poulet
CHOIX VÉGÉ	3  	Pâtes, sauce Alfredo aux lanières végés et bruschetta 	Brochette de tofu à la portugaise 	Macaroni, sauce végétarienne 	Tofu, sauce à l'érable 
LÉGUME	Mélange de légumes romanesco 	Choux de Bruxelles au four	Fleurettes de brocoli	Carottes vapeur au beurre 	Mélange de légumes californiens
SALADE	Une petite salade verte et des crudités sont offertes chaque jour.				
ACCOMPAGNEMENT	Riz basmati	Couscous (plat du chef 2)	Riz pilaf	Quartiers de pommes de terre (plat du chef 2)	Purée de pommes de terre (plats du chef 1 et 3)
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	Lait, eau en fontaine ou eau infusée aux fruits.				
DATE	Menu offert les semaines débutant les : 9 septembre, 14 octobre, 25 novembre 2024; 13 janvier, 17 février, 31 mars, 5 mai, 9 juin 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	Crème d'épinards	Soupe aux légumes et aux nouilles	Velouté de poulet	Soupe au poulet et au riz multigrain	Potage de légumes rôtis
PLAT DU CHEF	1 Pilons de poulet aux épices BBQ	Vol-au-vent au poulet	Boulettes de porc, sauce miel et ail	Penne, sauce carbonara	Pizza au poulet et sauce barbecue
	2 Tortellini au fromage, sauce rosée	Escalope de veau parmigiana	Pâté mexicain à la dinde	Filet de poisson en croute de croustilles de maïs	Boulettes de bœuf, sauce rosée
CHOIX VÉGÉ	3	Vol-au-vent aux lanières végés	Tofu, sauce miel et ail	Penne, sauce Alfredo	Pizza aux légumes et fromage
LÉGUME	Duo de haricots verts et jaunes	Fleurettes de brocoli	Légumes soleil levant	Légumes paradiso	Carottes ondulées persillées
SALADE	Une petite salade verte et des crudités sont offertes chaque jour.				
ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre en cubes assaisonnées (plat du chef 1)	Purée de pommes de terre et carottes	Riz pilaf	Couscous (plat du chef 2)	Nouilles aux œufs (plat du chef 2)
DESSERT	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	Lait, eau en fontaine ou eau infusée aux fruits.				
DATE	Menu offert les semaines débutant les : 16 septembre, 21 octobre, 2 décembre 2024; 20 janvier, 24 février, 7 avril, 12 mai, 16 juin 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 céleri 	Soupe au poulet et au riz brun  	Crème de pommes de terre et poireaux   	Soupe aux légumes et quinoa  	Potage du chef 
PLAT DU CHEF	1 Hamburger	Pâté chinois de veau 	Poulet Shawarma	Spaghetti, sauce à la viande 	Saucisses porc et bœuf
	2 Omelette du chef	Macaroni au fromage et courge Butternut	Croquette de crevettes 	Pilons de poulet marinés avec sauce barbecue	Pâté au saumon avec sauce aux œufs
CHOIX VÉGÉ	3 	 	Brochette de tofu, style Shawarma 	Spaghetti, sauce végétarienne 	Lanières végétariennes, sauce érable et Dijon 
LÉGUME	Légumes San Francisco	Brocoli frais	Haricots verts 	Mélange de légumes californiens	Légumes du jour
SALADE	Une petite salade verte et des crudités sont offertes chaque jour.				
ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre aux fines herbes	-	Riz ensoleillé	Couscous (plat du chef 2)	Purée de pommes de terre (plats du chef 1 et 3)
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	Lait, eau en fontaine ou eau infusée aux fruits.				
DATE	Menu offert les semaines débutant les : 23 septembre, 28 octobre, 9 décembre 2024; 27 janvier, 10 mars, 14 avril, 19 mai 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.