



Menu de la semaine 1



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SOUPE	Potage de courge au cari 	Soupe aux tomates et au riz brun 	Potage Parmentier au bacon 	Soupe au poulet et nouilles 	Crème de légumes 
PLAT DU CHEF 1	Poulet avec sauce Tao 	Filet de poisson en chapelure italienne avec mayonnaise chimichurri 	Lasagne de pâtes fraîches avec sauce bolognaise, épinards et ricotta	Pavé de saumon en croute d'herbes 	Tortilla avec garniture de bœuf à la mexicaine
PLAT DU CHEF 2	Fusilli crémeux au jambon et au pesto	Pizza au pepperoni de dinde et mozzarella	Paella au poulet et chorizo  	Osso buco de porc et gremolata 	Casserole de rotinis à la saucisse italienne 
CHOIX VÉGÉ	Fusilli crémeux au pesto 	Pizza aux légumes du marché 	Lasagne sauce végétarienne, épinards et ricotta 	Lanières végés avec sauce du chef et gremolata 	Tortilla avec garniture végétarienne à la mexicaine 
LÉGUMES	Un légume chaud, de saison, est offert chaque jour.				
SALADE	Salade du jour et crudités sont offertes à tous les jours en accompagnement.				
ACCOMPAGNEMENT	Riz basmati (plat du chef 1)	Couscous aux légumes (plat du chef 1)	—	Polenta de maïs 	Pommes de terre grenots aux épices tex-mex (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.				
À LA CARTE	Une sélection de sandwiches chauds ainsi qu'un comptoir à salades et de bols-repas garnis au choix sont offerts chaque jour.				
Menu offert les semaines débutant les : 25 août, 29 septembre, 10 novembre, 15 décembre 2025 ; 2 février, 16 mars, 20 avril, 25 mai 2026.					
HEURES D'OUVERTURE DE 11H05 À 13H00					



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



AU MENU

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.



Menu de la semaine 2



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SOUPE	Crème de carottes, panais et gingembre   	Soupe minestrone  	Soupe au poulet, légumes et orge 	Velouté de poulet 	Potage du jour 
PLAT DU CHEF 1	Sauté de tofu à la thaïe  	Escalope de veau à la parmigiana 	Pizza gratte-ciel, garniture de cornichons et salade verte	BAR À PÂTES	Poitrine de poulet style shawarma
PLAT DU CHEF 2	Cannelloni aux épinards et fromage avec sauce tomate au basilic	Vol-au-vent au poulet 	Cuisse de poulet rôtie barbecue 	Boulettes de porc et jambon, sauce à l'érable	Filet de poisson mariné en croute de bretzels 
CHOIX VÉGÉ		Vol-au-vent aux lanières de soya 	Pizza gratte-ciel végétarienne, garniture de cornichons et salade verte 	Bar à pâtes, sauce végétarienne 	Brochette de tofu style shawarma  
LÉGUMES	Un légume chaud, de saison, est offert chaque jour.				
SALADE	Salade du jour et crudités sont offertes à tous les jours en accompagnement.				
ACCOMPAGNEMENT	Nouilles aux œufs (plat du chef 1)	Purée de pommes de terre et carottes	Pommes de terre épicées	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.				
À LA CARTE	Une sélection de sandwiches chauds ainsi qu'un comptoir à salades et de bols-repas garnis au choix sont offerts chaque jour.				
Menu offert les semaines débutant les : 1 ^{er} septembre, 6 octobre, 17 novembre 2025 ; 2 janvier, 9 février, 23 mars, 27 avril, 1 ^{er} juin 2026.					
HEURES D'OUVERTURE DE 11H05 À 13H00					



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.



Menu de la semaine 3



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SOUPE		Soupe au poulet style thaï	Crème de brocoli et cheddar	Bisque de tomates et poivrons rouge	Soupe aux légumes et riz multigrain	Crème de légumes
			  	 	 	
		Chili au porc, haricots noirs, chipotlé et cacao, servi avec croustilles de tortillas	Pavé de saumon mariné à la thaïe	Filet de porc mariné, sauce maison miel et ail	Nouilles chinoises au bœuf et légumes, avec rouleau impérial aux légumes	Jambon braisé à l'érable
						
	PLAT DU CHEF 2	Tofu avec sauce Tao	Penne au poulet Alfredo et bruschetta	Pilons de poulet piri-piri (marinade portugaise)	Burger de poisson croustillant multigrain	Menu spécial : Poutine
		 	 			
	CHOIX VÉGÉ	Chili végétarien avec haricots noirs, chipotlé et cacao, servi avec croustilles de tortillas	Pâtes, sauce Alfredo avec lanières végés style-poulet et bruschetta	Tofu grillé, sauce maison miel et ail	Nouilles chinoises végétariennes, avec rouleau impérial aux légumes	
				 		
	LÉGUMES	Un légume chaud, de saison, est offert chaque jour.				
	SALADE	Salade du jour et crudités sont offertes à tous les jours en accompagnement.				
	ACCOMPAGNEMENT	Riz basmati	Couscous aux légumes (plat du chef 1)	Riz brun pilaf	Quartiers de pommes de terre à la grecque (plat du chef 2)	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	Lait, eau en fontaine ou eau infusée aux fruits.				
	À LA CARTE	Une sélection de sandwiches chauds ainsi qu'un comptoir à salades et de bols-repas garnis au choix sont offerts chaque jour.				
Menu offert les semaines débutant les : 8 septembre, 13 octobre, 24 novembre 2025 ; 12 janvier, 16 février, 30 mars, 4 mai, 8 juin 2026.						
HEURES D'OUVERTURE DE 11H05 À 13H00						



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.



Menu de la semaine 4



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SOUPE	Crème d'épinards  	Soupe aux légumes et aux nouilles 	Potage de chou-fleur et pommes de terre  	Soupe au poulet et au riz multigrain 	Potage aux légumes rôtis  
PLAT DU CHEF 1	Quiche spécialité du chef	Burger de poitrine de poulet grillée 	Boulettes de veau, sauce crèmeuse à la suédoise 	Rigatoni avec sauce style carbonara	Lanières de bavette de bœuf sautées en sauce asiatique
PLAT DU CHEF 2	Tortellini au fromage avec sauce rosée et herbes fraîches	Longe de porc à l'érable et Dijon 	Pâté mexicain à la dinde	Filet de poisson en croute de croustilles de maïs 	Pizza au poulet et sauce barbecue 
CHOIX VÉGÉ		Burger végétarien garni  	Boulettes végétariennes, sauce crèmeuse à la suédoise 	Rigatoni sauce Alfredo avec saucisses italiennes végétariennes 	Pizza à la bruschetta et bocconcini 
LÉGUMES	Un légume chaud, de saison, est offert chaque jour.				
SALADE	Salade du jour et crudités sont offertes à tous les jours en accompagnement.				
ACCOMPAGNEMENT	Purée de pommes de terre (plat du chef 1)	Pommes de terre assaisonnées en dés	Riz brun pilaf 	Couscous томaté (plat du chef 2)	Nouilles aux œufs (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	Lait, eau en fontaine ou eau infusée aux fruits.				
À LA CARTE	Une sélection de sandwiches chauds ainsi qu'un comptoir à salades et de bols-repas garnis au choix sont offerts chaque jour.				
Menu offert les semaines débutant les : 15 septembre, 20 octobre, 1 ^{er} décembre 2025 ; 19 janvier, 23 février, 6 avril, 11 mai 2026.					
HEURES D'OUVERTURE DE 11H05 À 13H00					



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.



Menu de la semaine 5



	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	Médallions de porc, sauce érable et miso	Pâté chinois de veau 	Crevettes Bang Bang	BAR À PÂTES	Rôti de porc, sauce aux quatre poivres 
PLAT DU CHEF 2	Burger gratte-ciel	Penne sauce au fromage et courge butternut, garniture de porc effiloché et oignons croustillants	Brochette de poulet avec marinade maison	Poitrine de poulet, sauce au beurre à l'indienne 	<i>Fish and chips</i> 
CHOIX VÉGÉ	Burger végétarien style gratte-ciel 	Penne sauce au fromage et courge butternut  	Brochette de tofu grillé avec marinade maison  	Pâtes, sauce végétarienne 	Filets végétariens style poulet pané 
LÉGUMES	Un légume chaud, de saison, est offert chaque jour.				

SALADE	Salade du jour et crudités sont offertes à tous les jours en accompagnement.				
ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre aux fines herbes	—	Riz basmati	Couscous aux légumes (plat du chef 2)	Purée de pommes de terre (plats 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	Lait, eau en fontaine ou eau infusée aux fruits.				
À LA CARTE	Une sélection de sandwiches chauds ainsi qu'un comptoir à salades et de bols-repas garnis au choix sont offerts chaque jour.				

Menu offert les semaines débutant les : 22 septembre, 27 octobre, 8 décembre 2025 ; 26 janvier, 9 mars, 13 avril, 18 mai 2026.

HEURES D'OUVERTURE DE 11H05 À 13H00



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



AU MENU

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.