



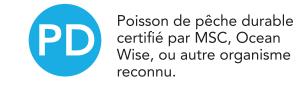
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
SOUPE	Potage de courge au cari	Soupe aux tomates et au riz brun	Potage Parmentier au bacon	Soupe au poulet et nouilles	Crème de légumes	
		GE	Current Control of the Control of th		VEG	
PLAT DU CHEF 1	Poulet avec sauce Tao	Filet de poisson en chapelure italienne avec mayonnaise chimichurri	Lasagne de pâtes fraiches 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	
			GE GE	Oppose C		
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	
	VEG	VEG	VEG	VEG	VEG	
LÉGUMES	Un légume chaud, de saison, est offert chaque jour.					
SALADE	Salade du jour et crudités sont offertes à tous les jours en accompagnement.					
ACCOMPA- GNEMENT	Riz basmati (plat du chef 1)	Couscous aux légumes (plat du chef 1)	_	Polenta de maïs	Pommes de terre grelots 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 sandwichs 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













	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	
	VEG VEG	E E E E E E E E E E E E E E E E E E E	GE	OUEB CO.	V	
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	VEG	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.					
ACCOMPA- GNEMENT	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.					

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.

Une sélection de sandwichs chauds ainsi qu'un comptoir à salades et de bols-repas garnis au choix sont offerts chaque jour.

Lait, eau en fontaine ou eau infusée aux fruits.

HEURES D'OUVERTURE DE 11H05 À 13H00

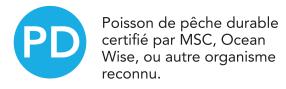


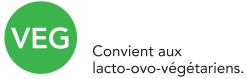
BOISSON

À LA Carte





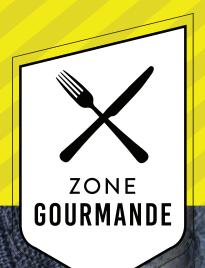














	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
SOUPE	Soupe au poulet style thaï	Crème de brocoli et cheddar	Bisque de tomates et poivrons rouge	Soupe aux légumes et riz multigrain	Crème de légumes		
PLAT DU CHEF 1	Chili au porc, haricots noirs, chipotlé et cacao, servi avec croustilles de tortillas	Pavé de saumon 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.						
ACCOMPA- GNEMENT	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.						

Menu offert les semaines débutant les : 8 septembre, 13 octobre, 24 novembre 2025 ; 12 janvier, 16 février, 30 mars, 4 mai, 8 juin 2026.

Une sélection de sandwichs chauds ainsi qu'un comptoir à salades et de bols-repas garnis au choix sont offerts chaque jour.

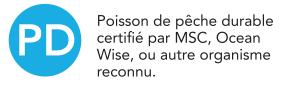
HEURES D'OUVERTURE DE 11H05 À 13H00

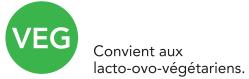


À LA Carte

















	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 crémeuse 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 fraiches	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	VEG	Burger végétarien garni	Boulettes végétariennes, sauce crémeuse 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.					
ACCOMPA- GNEMENT	Purée de pommes de terre (plat du chef 1)	Pommes de terre assaisonnées en dés	Riz brun pilaf	Couscous tomaté (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 sandwichs chauds ainsi qu'un comptoir à salades et de bols-repas garnis au choix sont offerts chaque jour.					

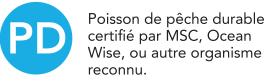
Menu offert les semaines débutant les : 15 septembre, 20 octobre, 1er décembre 2025 ; 19 janvier, 23 février, 6 avril, 11 mai 2026.

HEURES D'OUVERTURE DE 11H05 À 13H00















ZONE GOURMANDE

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	
S	VEG	GE GE	VEG VEG	V GE	VEG	
PLAT DU CHEF 1	Médaillons de porc, sauce érable et miso	Pâté chinois de veau	Crevettes Bang Bang	BAR À PÂTES	Rôti de porc, sauce aux quatre poivres	
		OUEBC STEELS			OUEBC CONTRACTOR	
DU F.2	Burger gratte-ciel	Penne sauce au fromage et courge	Brochette de poulet avec marinade maison	Poitrine de poulet, sauce au beurre à	Fish and chips	
PLAT DU CHEF 2		butternut, garniture de porc effiloché et oignons croustillants		l'indienne	PD	
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	
OH)	VEG	VEG		VEG	VEG	
LÉGUMES	Un légume chaud, de saison, est offert chaque jour.					
SALADE	Salade du jour et crudités sont offertes à tous les jours en accompagnement.					
ACCOMPA- GNEMENT	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 sandwichs 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







