

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SOUPE		Crème de brocoli et cheddar   	Soupe au poulet et coquilles  	Potage Parmentier au bacon 	Soupe aux tomates et riz 	Crème de légumes  
PLAT DU CHEF	1	Poulet avec sauce Tao 	Poulet avec marinade maison	Pâtes avec sauce à la viande	Poulet à la grecque	Filet de poisson en chapelure italienne 
	2	Casserole de rotini à la saucisse italienne 	Étagé de bœuf aux épices mexicaines  	Pilons de poulet teriyaki 	Boulettes de porc et jambon avec sauce à l'érable 	Pizza au pepperoni de dinde et mozzarella
CHOIX VÉGÉ	3	Tofu avec sauce Tao  	Étagé végétarien aux épices mexicaines 	Lasagne avec sauce végétarienne 	Lanières végétariennes avec sauce à l'érable 	Pizza-pita aux légumes du marché 
LÉGUME ET SALADE		Un légume chaud, une petite salade verte et des crudités sont offerts chaque jour.				
ACCOMPAGNEMENT		Riz basmati (plats du chef 1 et 3)	Cubes de pommes de terre aux épices	Riz pilaf asiatique (plat du chef 2)	Purée de pommes de terre	Couscous aux légumes (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.				
DATE		Menu offert les semaines débutant les : 24 août, 28 septembre, 9 novembre, 14 décembre 2026; 1 ^{er} février, 15 mars, 19 avril, 24 mai 2027				

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SOUPE		Chaudrée de maïs et légumes   VEG	Soupe minestrone  V	Soupe aux légumes et riz multigrain  	Velouté de poulet	Potage du jour 
PLAT DU CHEF	1	Sauté de tofu à la thaï  V	Veau parmigiana 	Sous-marin au jambon et fromage 	Spaghetti avec sauce à la viande	Poitrine de poulet à la cacciatore 
	2	Cannelloni au fromage avec sauce tomate et basilic	Vol-au-vent au poulet 	Pilons de poulet rôtis avec sauce barbecue 	Escalopes de porc avec sauce du chef	Filet de poisson mariné en croûte de bretzels 
CHOIX VÉGÉ	3	 	Vol-au-vent aux lanières de soya 	Sous-marin végété style pizza	Spaghetti avec sauce végétarienne 	Tofu à la cacciatore  
LÉGUME ET SALADE		Un légume chaud, une petite salade verte et des crudités sont offerts chaque jour.				
ACCOMPAGNEMENT		Nouilles aux œufs (plat du chef 1)	Purée de pommes de terre et carottes	Cubes de pommes de terre assaisonnés	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 : 31 août, 5 octobre, 16 novembre 2026; 4 janvier, 8 février, 22 mars, 26 avril, 31 mai 2027
------	--

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SOUPE		Soupe au poulet thaïe	Potage de courge et cari  	Soupe au bœuf, légumes et orge 	Crème de poireaux et pommes de terre   	Crème de légumes  
PLAT DU CHEF	1	Galettes de dinde à l'italienne 	Filets de poisson croustillant 	Boulettes de porc avec sauce miel et ail 	Pâtes gourmandes tomates au bœuf	Jambon à l'érable 
	2	Tofu avec sauce Tao	Penne au poulet Alfredo et bruschetta  	Poulet piri-iri (à la portugaise) 	Burger de poisson  	Riz au poulet
CHOIX VÉGÉ	3	  Pâtes avec sauce Alfredo, lanières végés style poulet et bruschetta 	Tofu avec sauce miel et ail 	Burger végétarien 	Tofu à l'érable  	
LÉGUME ET SALADE		Un légume chaud, une petite salade verte et des crudités sont offerts chaque jour.				
ACCOMPAGNEMENT		Riz basmati	Couscous aux légumes (plat du chef 1)	Riz brun pilaf 	Quartiers de pommes de terre (plats du chef 2 et 3)	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 : 7 septembre, 12 octobre, 23 novembre 2026; 11 janvier, 15 février, 29 mars, 3 mai, 7 juin 2027				

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SOUPE		Potage de chou-fleur et pommes de terre 	Soupe aux légumes et nouilles 	Soupe au poulet et riz	Potage de chou-fleur et pommes de terre 	Potage de légumes rôtis 
PLAT DU CHEF	1	Quiche spécialité du chef	Poulet aux épices barbecue	Pâté mexicain à la dinde	Rigatoni avec sauce carbonara	Pizza au poulet et sauce barbecue 
	2	Tortellini au fromage avec sauce rosée	Escalope de porc avec sauce érable et Dijon 	Bouchées de pain de viande au veau avec sauce tomate 	Croquettes de crevettes 	Boulettes de veau à la suédoise 
CHOIX VÉGÉ	3		 	Tofu aux épices barbecue  	Boulettes végétariennes avec sauce tomate 	Rigatoni avec sauce Alfredo et saucisses italiennes végétariennes 
LÉGUME ET SALADE		Un légume chaud, une petite salade verte et des crudités sont offerts chaque jour.				
ACCOMPAGNEMENT		Riz pilaf (plat du chef 1)	Pommes de terre assaisonnées en dés	Purée de pommes de terre	Riz basmati (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 : 14 septembre, 19 octobre, 30 décembre 2026; 18 janvier, 22 février, 5 avril, 10 mai 2027
-------------	--

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SOUPE		Crème de carottes, panais et gingembre	Soupe aux légumes et quinoa	Velouté de céleri	Soupe au poulet et riz brun	Potage du chef
PLAT DU CHEF	1	Ragoût de boulettes de porc	Pâté chinois de veau	Filet de poisson en croûte de croustilles de maïs	Spaghetti avec sauce à la viande	Saucisses au porc et bœuf
	2	Hamburger	Penne avec sauce au fromage et courge butternut	Poulet style shawarma	Boulettes de dinde avec sauce asiatique	Pâté au saumon avec sauce aux œufs
CHOIX VÉGÉ	3	Hamburger végétarien		Brochette de tofu grillée à la shawarma	Spaghetti avec sauce végétarienne	Saucisses végétariennes
LÉGUME ET SALADE		Un légume chaud, une petite salade verte et des crudités sont offerts chaque jour.				
ACCOMPAGNEMENT		Pommes de terre aux fines herbes	-	Couscous tomate	Nouilles aux œufs (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 : 21 septembre, 26 octobre, 7 décembre 2026; 25 janvier, 8 mars, 12 avril, 17 mai 2027				