



Menu de la semaine 1



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SOUPE	Crème de brocoli et cheddar   	Soupe au poulet et nouilles 	Potage Parmentier au bacon 	Soupe aux tomates et riz 	Crème de légumes  
PLAT DU CHEF 1	Poulet avec sauce Tao 	Brochette de poulet avec marinade maison	Lasagne aux pâtes fraîches avec sauce bolognaise, épinards et ricotta	Boulettes de porc et jambon avec sauce à l'érable 	Filet de poisson en chapelure italienne avec mayonnaise chimichurri 
PLAT DU CHEF 2	Casserole de rotini à la saucisse italienne 	Tortilla avec garniture de bœuf à la mexicaine	Pilons de poulet teriyaki 	Pavé de saumon en croûte d'herbes 	Pizza au pepperoni de dinde et mozzarella
CHOIX VÉGÉ	Tofu grillé avec sauce Tao  	Tortilla avec garniture végétarienne à la mexicaine 	Lasagne aux pâtes fraîches avec sauce végétarienne 	Lanières végétariennes avec sauce à l'érable 	Pizza aux légumes du marché 
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 (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.				
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 : 24 août, 28 septembre, 9 novembre, 14 décembre 2026; 1er février, 15 mars, 19 avril, 24 mai 2027.					
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 2



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SOUPE	Chaudrée de maïs et légumes   	Soupe minestrone  	Soupe aux légumes et riz multigrain  	Velouté de poulet	Potage du jour 
PLAT DU CHEF 1	Sauté de tofu à la thaï  	Escalope de veau à la parmigiana 	Pizza gratte-ciel avec garniture de cornichons et salade verte	BAR À PÂTES	Poitrine de poulet à la cacciatore 
PLAT DU CHEF 2	Cannelloni aux épinards et fromage avec sauce tomate au basilic	Vol-au-vent au poulet 	Cuisse de poulet rôtie barbecue 	Osso buco de porc et gremolata 	Filet de poisson mariné en croûte de bretzels 
CHOIX VÉGÉ		Vol-au-vent aux lanières de soya 	Pizza gratte-ciel végétarienne avec garniture de cornichons et salade verte 	Bar à pâtes avec sauce végétarienne 	Tofu à la cacciatore  
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 (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.				
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 : 31 août, 5 octobre, 16 novembre 2026; 4 janvier, 8 février, 22 mars, 26 avril, 31 mai 2027.					
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 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	Chili de dinde, haricots noirs, chipotlé et cacao, servi avec croustilles de tortillas	Pavé de saumon mariné à la thaï	Filet de porc mariné avec sauce maison miel et ail	Pâtes gourmandes tomatées au bœuf	Jambon braisé à l'érable
PLAT DU CHEF 2	Tofu avec sauce Tao	Penne au poulet Alfredo et bruschetta	Pilons de poulet piri-iri (marinade portugaise)	Burger de poisson croustillant multigrain	Menu spécial : Poutine
CHOIX VÉGÉ		Pâtes avec sauce Alfredo, lanières végés style poulet et bruschetta	Tofu grillé avec sauce maison miel et ail	Burger végétarien	
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 (plats du chef 2 et 3)	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 : 7 septembre, 12 octobre, 23 novembre 2026; 11 janvier, 15 février, 29 mars, 3 mai, 7 juin 2027.					
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 4



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SOUPE	Potage de chou-fleur et pommes de terre  	Soupe aux légumes et nouilles 	Soupe au poulet et riz	Crème d'épinards  	Potage aux légumes rôtis  
PLAT DU CHEF 1	Quiche spécialité du chef	Burger de poitrine de poulet grillée 	Pâté mexicain à la dinde	Rigatoni avec sauce style carbonara	Pizza au poulet et sauce barbecue 
PLAT DU CHEF 2	Tortellini au fromage avec sauce rosée et herbes fraîches	Longe de porc à l'érable et Dijon 	Bouchées de pain de viande au veau avec sauce tomate 	Crevettes Bang Bang 	Boulettes de veau avec sauce crémeuse à la suédoise 
CHOIX VÉGÉ		Burger végétarien garni  	Boulettes végétariennes avec sauce tomate 	Rigatoni avec sauce Alfredo et 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	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 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 : 14 septembre, 19 octobre, 30 décembre 2026; 18 janvier, 22 février, 5 avril, 10 mai 2027.					
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 5



	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	Médallions de porc avec sauce érable et miso 	Pâté chinois de veau 	Filet de poisson en croûte de croustilles de maïs 	BAR À PÂTES	Rôti de porc avec sauce aux quatre poivres 
PLAT DU CHEF 2	Burger gratte-ciel	Penne avec sauce au fromage et courge butternut, garniture de porc effiloché et oignons croustillants	Poitrines de poulet style shawarma	Bavette de bœuf à l'asiatique	<i>Fish and chips</i> avec sauce tartare maison 
CHOIX VÉGÉ	Burger végétarien style gratte-ciel 	Penne avec sauce au fromage et courge butternut  	Brochette de tofu grillée à la shawarma  	Pâtes avec sauce végétarienne 	<i>Fish and chips</i> végétarien 
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	—	Couscous томaté	Nouilles aux œufs (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 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 : 21 septembre, 26 octobre, 7 décembre 2026; 25 janvier, 8 mars, 12 avril, 17 mai 2027.

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.