

Menus 2017-2018		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 1 31 août 2 octobre 6 novembre 11 décembre 29 janvier 12 mars 16 avril 22 mai	SOUPE	Crème de tomates	En folie	Légumes	Oignon	Crème de poireaux
	METS PRINCIPAUX	1. Escalope de poulet grillé 2. Pain de viande	1. Soupe en folie (poulet) 2. Galette de steak haché sauce brune	1. Pizzaghetti 2. Pomme de terre farcie au porc effiloché Brochette de porc	1. Croque-monsieur 2. Veau parmigiana	1. Rôti de boeuf 2. Filet de sole/ citron et sauce tartare (vég.)
	FARINEUX	1/2 Couscous	1. Nouilles vermicelle 2. Purée de pommes de terre et carottes		2. –Pâtes alimentaires	1. Purée de pommes de terre 2. Riz
	LÉGUMES	1/2 Jardinière de légumes	1. Fèves germées 2. Haricots jaunes	1. Crudités 2. Brocoli	2. Haricots verts	1/2 Macédoine californienne
	SALADES	Chou	De carottes	César	Du chef	Taboulé
	ASSIETTES FROIDES	Fruits et fromage cheddar (vég.)	Coquille de salade grecque garnie (vég.)	Croissant au poulet	Nachos de poulet avec guacamole	Coquille à la salade de jambon
DESSERTS	Mousse au chocolat aux biscuits Oréo	Carrés aux dattes à l'orange	Assiette de fruits frais	Pain aux bananes	Banane et trempette chocolatée	
SEMAINE 2 5 septembre 10 octobre 13 novembre 18 décembre 5 février 19 mars 23 avril 28 mai	SOUPE	Tomates et vermicelle	Poulet et nouilles	Crème de légumes et patates douces	Minestrone	Poulet et légumes
	METS PRINCIPAUX	1. Tortillas au poulet César 2. Pennine au fromage (vég.)	1. Côtes levées 2. Tourtière bœuf porc et veau	1. Rigatoni sauce à la viande 2. Boulettes de veau sauce tomate	1. Pâté chinois 2. Burger au filet de poulet grillé	1. Pizza du chef (vég.) 2. Pâté au poulet et légumes
	FARINEUX	1. Nachos	1. Pommes de terre grecques 2. Pommes de terre bouillies	2. Pommes de terre aux fines herbes	2. Pommes de terre rissolées	2. Purée de pommes de terre
	LÉGUMES	1/2 Jardinière de légumes	1. Maïs en grains 2. Betteraves	2. Brocoli et chou-fleur	1. Betteraves Harvard	1. Brocoli
	SALADES	Salade de pâtes au balsamique	Du chef	César	Crudités et trempette	Verte
	ASSIETTES FROIDES	Salade de pennine au thon et légumes (vég.)	Wrap de blé au poulet	Club sandwich froid	Coquille de salade et lanières de poulet	Petits pains fourrés avec ses décorations
DESSERTS	Bagatelle au chocolat	Compote de pommes maison	Mousse au chocolat/soya Poire et pêche	Gâteau aux carottes	Yogourt avec fruits	
SEMAINE 3 11 septembre 16 octobre 20 novembre 9 janvier 13 février 26 mars 30 avril 4 juin	SOUPE	Tomates et alphabets	Potage Crécy	Poulet et nouilles	Crème de brocoli	Poulet et légumes
	METS PRINCIPAUX	1. Sandwich au poulet chaud 2. Ragoût de boulettes	1. Tortellini sauce rosée (vég.) 2. Vol-au-vent à la reine	1. Pita à l'italienne (blé) 2. Boeuf à l'orange thaï	1. Brochette de porc de poulet 2. Omelette au fromage (vég.)	1. Spaghetti italien 2. Pâté au saumon
	FARINEUX	½ Purée de pommes de terre aux carottes	2. Pommes de terre en quartiers aux fines herbes	2. Pommes de terre bouillies	1. Riz 2. Pommes de terre en quartiers	2. Nachos
	LÉGUMES	1. Petits pois		1. Salade garnie 2. Légumes sautés	1/2 Haricots verts	2. Salade César
	SALADES	Verte	Grecque	Légumes marinés	Du chef	César
	ASSIETTES FROIDES	Salade de thon (vég.)	Wrap aux œufs (vég.)	Fruits et fromage cottage (vég.)	Sous-marin salami jambon mozzarella	Salade de pois chiches au persil et au fromage feta (vég.)
DESSERTS	Assiette de fruits frais	Carré aux fraises	Tarte maison au pouding	Pouding au pain de blé	Crêpe aux fruits	
SEMAINE 4 18 septembre 23 octobre 27 novembre 15 janvier 19 février 4 avril 7 mai 11 juin	SOUPE	Won Ton	Légumes	Crème de poulet	Tomates et orge	Poulet et nouilles
	METS PRINCIPAUX	1. 2 Egg roll 2. Porc Szechwan	1. Tacos au bœuf fromage laitue 2. Macaroni (blé) sauce à la viande	1. Pizza aux trois fromages (vég.) 2. Jambon à l'érable	1. Sous-marin (blé) chaud au bœuf 2. Poisson du jour (vég.)	1. Lasagne au gratin 2. Shish Taouk
	FARINEUX	1/2 Riz frit au poulet	1. Croustilles de maïs faibles en sel	2. Pommes de terre bouillies	2. Riz du chef	
	LÉGUMES	1/2 Légumes à la chinoise	1. Maïs en grains 2. Salade de crudités	2. Jardinière de légumes	1. Laitue et tomates 2. Haricots verts	2. Salade de crudités
	SALADES	Taboulé	De tomates et concombres	Crudités et trempette	Chou traditionnelle	Du chef
	ASSIETTES FROIDES	Salade de poulet garnie	Salade de pâtes balsamiques Salade de légumes et légumineuses	Salade de jambon et fromage	Salade César au poulet	Salade jardinière (vég.)
DESSERTS	Brownie sauce au chocolat	Croustade aux pommes	Pouding Jello à la salade de fruits	Trottoir aux framboises	Bagatelle aux fraises	
SEMAINE 5 26 septembre 30 octobre 4 décembre 22 janvier 26 février 9 avril 14 mai 18 juin	SOUPE	Crème de légumes	Tomates et vermicelle	Minestrone	Cultivateur	Poulet et nouilles
	METS PRINCIPAUX	1. Ravioli au fromage (vég.) 2. Poisson à l'orientale /citron et tartare (vég.)	1. Pépites de poulet multigrains 2. Boulettes BBQ	1. Hambourgeois garni (laitue tomates) 2. Fettucini Alfredo (vég.)	1. Poulet Thaï 2. Quiche au jambon	1. Pâté chinois 2. Pita de blé végétarien (vég.)
	FARINEUX	2. Riz pilaf	1. Riz assaisonné 2. Purée de pommes de terre	1. Pommes de terre rissolées	2. Pommes de terre grecques	
	LÉGUMES	1/2 Jardinière de légumes	1. Macédoine californienne 2. Blé d'inde	1. Salade de chou	1/2 Pois mange-tout et carottes	1. Betteraves rondelles de carottes 2. Salade de crudités
	SALADES	Chou et carottes	Du chef	Boston et tomates	Légumes marinés	César
	ASSIETTES FROIDES	Salade de quinoa au persil et au fromage feta (vég.)	Wrap au thon (vég.)	Salade de fusilli jambon et légumes	Salade de jambon et cantaloup	Croissant à la dinde et au fromage
DESSERTS	Salade de fruits maison	Pouding au riz	Tartelette au sucre	Yogourt aux fruits et céréales croquantes	Gâteau aux framboises avec coulis au chocolat	