

SEMAINE 1

24 août
21 sept.
19 oct.
16 nov.
14 déc.
25 janv.
22 févr.
22 mars
19 avril
17 mai
14 juin

SEMAINE 2

31 août
28 sept.
26 oct.
23 nov.
04 janv.
01 févr.
01 mars
29 mars
26 avril
24 mai

SEMAINE 3

07 sept.
05 oct.
02 nov.
30 nov.
11 janv.
08 févr.
08 mars
05 avril
03 mai
31 mai

SEMAINE 4

14 sept.
12 oct.
09 nov.
07 déc.
18 janv.
15 févr.
15 mars
12 avril
10 mai
07 juin

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Soupe bœuf et orge Poulet au beurre Riz basmati Omelette au fromage et épinards Brocoli vapeur Salade jardinière	Soupe aux légumes Porc aigre-doux Purée de pommes de terre *Macaroni au fromage Petits pois au beurre Salade verte	Crème de champignons Vol-au-vent à la dinde Pizza-ghetti Carottes aux fines herbes Salade du chef	Potage Crécy Cuisse de poulet à la portugaise Quartiers de pommes de terre assaisonnées Tortellinis, sauce rosée Haricots verts Salade César	Soupe aux pois Burger de bœuf mayo épicée Filet de poisson croustillant Salade de grains anciens Légumes San Francisco grillé au four Salade de chou
Soupe poulet et vermicelles Boulettes de bœuf Stroganoff Purée de pommes de terre Quiche aux épinards Maïs et poivrons Salade verte	Crème de courge Pâté au poulet Fricadelles de poisson sauce Aurore Légumes parisiens Salade arcadienne	Soupe orientale Assiette asiatique (egg roll, riz frit aux légumes et chow mein) Tourtière Purée de pommes de terre Carottes glacées Salade du chef	Crème de brocoli Pâté chinois Porc bourguignon Boucles aux herbes Betteraves Salade jardinière	Soupe aux légumes Veau parmigiana Chili végétarien Pointe de pita Fleurons de brocoli Salade méditerranéenne
Crème de tomates Cuisse de poulet barbecue Pommes de terre grelots Frittata cheddar fort et légumes Macédoine de légumes Salade de carottes et chou	Soupe minestrone Bifteck, sauce à la lyonnaise Sandwich chaud au poulet Purée de pommes de terre Petits pois verts Salade du chef	Soupe poulet et quinoa Coquille St-Jacques Spaghetti sauce à la viande Fleurons de brocoli Salade César	Soupe à l'oignon Poulet crémeux à la moutarde Pain de viande chasseur Riz aux fines herbes Duo de haricots Salade d'épinards et radis	Crème de légumes Pizza toute garnie Gratin Tex-mex Mélange Soleil levant Salade du marché
Crème de chou-fleur Pita à l'italienne Quiche aux légumes et fromage Légumes parisiens Salade jardinière	Soupe aux lentilles Pâté au saumon, sauce aux œufs Lasagne à la viande gratinée Haricots verts Salade italienne	Soupe poulet et nouilles Poulet teriyaki Riz pilaf Manicottis au fromage, sauce tomate Légumes grillés au four Salade César	Potage de navets et pommes Sloppy joe Pennes grecs aux légumes et fromage fêta Rémoulade de carottes Salade de chou	Soupe tomates et riz Burger de poulet croustillant mayo, tomates et laitue Cubes de patates douces assaisonnées Saucisses de porc, sauce champignon Purée de pomme de terre Carottes au cumin Salade arcadienne

Prix du menu
du jour

Comprend :

- la soupe
- le plat principal
- et le dessert

6,90 \$

Un bon mode de paiement
à la caisse, la « carte
Zipthru » disponible
à la cafétéria!

Zipthru

Visitez-le
www.cartecaf.zipthru.ca
pour plus d'informations.



***Plats inscrits au programme Aliments du Québec au menu.** / Contient 50 % et plus d'ingrédients d'origine québécoise certifiée. Les menus sont assujettis à des modifications (les plats/produits identifiés pourront être modifiés selon les disponibilités d'approvisionnement lors de la confection des recettes.) selon la disponibilité des produits et de la saison.

****Plats faisant partie de notre offre végétarienne.**

