



Prix : 6.95\$ assiette principale, soupe, dessert et breuvage

## Menu cafétéria 2025-2026

### Semaine 1

24 nov. - 5 janv. - 2 fév. - 9 mars - 6 avril - 4 mai - 1er juin

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Soupe</b>	Poulet et nouilles	Potage de brocoli	Velouté de maïs	Soupe aux légumes	Tomate alphabet
Assiette principale (2 choix)	1- Tortellinis farcis aux 7 fromages, nappés de sauce rosée et accompagnés de légumes variés. 2- Quiche lorraine servie avec une salade du chef	1- Hamburger steak servi avec purée de pommes de terre et pois verts 2- Spaghetti végétarien nappé d'une sauce tomate maison aux herbes	1- Pizza à la mexicaine servie avec une salade de maïs 2- Filet de basa façon mexicaine, accompagné de riz aux olives parfumés	1- Cuisse de poulet BBQ servie avec pommes de terre grecques et carottes vapeur 2- Pennes au thon nappées de sauce crémeuse au parmesan	1- Sauté de poulet aux légumes accompagné d'une sauce BBQ et de riz basmati 2- Tilapia à la créole servi avec un mélange de légumes variés
Salade (inclus la vinaigrette)	Salade printanière avec vinaigrette maison	Salade de pois chiches	Salade verte avec vinaigrette mexicaine	Salade césar	Salade haricots rouges
Crudités (75 g, inclus la trempe)	Carottes, céleri, brocoli, chou-fleur, radis et concombre accompagnés d'une vinaigrette yogourt au curry doux et coriandre.				
Super – sandwich (Ingrédients protéiques)	Panini au poulet et mozzarella	Wrap tofu végétarien	Panini style mexicain (Bœuf-légumes épicé)	Kaiser 2 choix de viandes	Croissant à la salade de saumon
Dessert	Gâteau vanille	Salade de fruits	Gâteau renversé aux ananas	Pudding au chocolat	Compote de fraises (sans sucre ajouté)