



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

Menu cafétéria 2025-2026

Semaine 2

1^{er} déc. - 12 janv. - 9 fév. - 16 mars – 13 avril -11 mai – 8 juin

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe	Bœuf et orge	Crème de tomate onctueuse	Minestrone aux légumes	Potage de carottes crémeux	Soupe aux choux avec légumes variés
Assiette principale (2 choix)	1- Poulet à la moutarde dijonnaise accompagné de navet et pommes de terre parisiennes 2- Lasagne végétarienne avec tofu	1- Pain de viande maison nappé de sauce tomate, purée de pommes de terre et légumes 2- Panini végétarien avec salade de légumineuse	1- Pizza marinara aux herbes servie avec salade 2- Poulet peccata à l'italienne accompagné de riz parfumé aux saveurs méditerranéennes	1- Quiche maison garnie de brocoli et de poulet, servie avec une salade du chef fraîche et colorée. 2- Macaroni au bœuf végétal et aux légumes variés	1- Hamburger servi avec pommes de terre grecques et salade de choux crémeuse 2- Poisson pané maison, sauce citronnée, servi avec riz jardinière
Salade (inclusant la vinaigrette)	Salade de macaroni avec légumes croquants et vinaigrette maison	Salade de légumes croquants, vinaigrette légère	Salade de tomates fraîches avec vinaigrette italienne maison	Salade du jardin avec concombres, laitue, poivrons et vinaigrette	Salade de carottes râpées
Crudités (75 g, inclusant la trempe)	Carottes, céleri, brocoli, chou-fleur, radis et concombre accompagnés d'une vinaigrette yogourt au citron et fines herbes				
Super – sandwich (Ingrédients protéiques)	Croissant garni de jambon et fromage suisse	Wrap au poulet style césar avec laitue croquante et parmesan	Ciabatta au style italien garni de viandes froides et légumes	Kaiser garni de salade de saumon maison	Panini style club avec dinde, bacon et fromage fondu
Dessert	Gâteau aux bananes	Morceaux de pêches	Pudding au citron	Banane et fruits frais	Carré aux pommes