



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

## Menu cafétéria 2025-2026

### Semaine 2

1<sup>er</sup> 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	1- Pain de viande maison nappé de sauce tomate, purée de pommes de terre et légumes	1- Pizza marinara aux herbes servie avec salade	1- Quiche maison garnie de brocoli et de poulet, servie avec une salade du chef fraîche et colorée.	1- Hamburger servi avec pommes de terre grecques et salade de choux crémeuse
	2- Lasagne végétarienne avec tofu	2- Panini végétarien avec salade de légumineuse	2- Poulet peccata à l'italienne accompagné de riz parfumé aux saveurs méditerranéennes	2- Macaroni au bœuf végétal et aux légumes variés	2- Poisson pané maison, sauce citronnée, servi avec riz jardinière
Salade (incluant 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, incluant la trempette)	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