



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

Menu cafétéria 2025-2026

Semaine 3

8 déc. – 19 janv. – 16 fév. – 23 mars – 20 avril – 18 mai

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe	Crème de poulet onctueuse	Soupe bœuf et carottes	Soupe à la sauce soya	Tomate et riz	Potage d'orge aux légumes
Assiette principale (2 choix)	1- Fettuccine brocoli et poulet dans une sauce Alfredo crémeuse 2 – Ragoût marocain aux pois chiches légèrement épice	1- Boulettes de bœuf au thaï en sauce, servie avec riz aux légumes 2- Filet de tilapia façon cacciatore accompagné de riz persillé	1- Assiette asiatique (riz aux légumes, boulette de poulet avec sauce aux cerises et rouleaux impériaux avec sauce aux prunes) 2- Macaroni à la sauce soya	1- Saucisses et légumes de saison accompagnés de pâtes rigatoni 2- Pizza végé avec tofu servie avec salade maison	1- Vol au vent au poulet crémeux avec légumes et pomme de terre duchesse 2- Raviolis farcis au fromage et épinards nappés de sauce à la crème de tomate.
Salade (inclus la vinaigrette)	Salade de lentilles avec légumes croquants	Salade de brocoli aux canneberges	Salade de riz froid avec légumes	Salade de pâtes froides et colorées	Salade de chou rouge et vert croquante
Crudités (75 g, inclus la trempette)	Carottes, céleri, brocoli, chou-fleur, radis et concombre accompagnés d'une vinaigrette yogourt à la moutarde douce et miel.				
Super – sandwich (Ingrédients protéiques)	Kaiser garni de rôti de bœuf tendre	Ciabatta garni de poulet au pesto	Panini garni de porc effiloché maison	Wrap à la dinde avec tomates séchées au four	Panini style B.L.T. (bacon, laitue et tomate)
Dessert	Gâteau marbré maison	Pouding au riz à l'ancienne	Compote de pommes sans sucre ajouté	Carré à l'avoine et aux fruits	Poires en morceaux