



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

Menu cafétéria 2025-2026

Semaine 4

15 déc. – 26 janv. – 23 fév. – 30 mars – 27 avril – 25 mai

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe	Soupe de poulet au riz	Crème aux épinards	Velouté de patates douces	Soupe aux poulets et légumineuses	Soupe aux tomates et nouilles
Assiette principale (2 choix)	1- Spaghetti aldenté servis avec sauce bolognaise maison	1- Jambon à l'ananas accompagné de pommes dauphinoises et de maïs en grains	1- Poulet au beurre servi avec riz aux herbes	1- Porc aigre-doux avec pommes parisiennes et jardinière de légumes	1- Fajitas au poulet accompagné de riz provençal
	2- Samosa végétarien aux légumes accompagné d'une salade fraîche	2- Tempeh general Tao servi avec riz basmati	2- Pizza naan à l'indienne accompagnée de salade	2- Pennes à la sauce marinara avec légumes	2- Pâté au saumon avec sauce aux œufs servi avec carottes et petits pois
Salade (incluant la vinaigrette)	Salade méditerranée et aux pois chiches	Salade du chef	Salade aux choux croquante aux saveurs indiennes	Salade fraîche aux étamâmes	Mesclun
Crudités (75 g, incluant la trempette)	Carottes, céleri, brocoli, chou-fleur, radis et concombre accompagnés d'une vinaigrette yogourt à l'ail rôti et aneth				
Super – sandwich (Ingrédients protéiques)	Croissant gourmand à la salade de thon	Sandwich kaiser au jambon forêt noire	Sandwich au poulet façon indienne dans un pain naan	Tortilla blé entier aux légumes	Panini gourmand à la dinde et tomates séchées
Dessert	Dessert moelleux au caramel	Dessert aux pommes façon renversé	Orange fraîche	Morceaux juteux d'ananas	Pudding vanille