



**Prix du menu
du jour**

Comprend :

- la soupe
- le plat principal
- lait **OU**
- jus pur à 100 %
- et le dessert

5,75 \$

LES JETONS-REPAS

Vous avez la possibilité de profiter des **jetons-repas** «Chartwells» pour le dîner de votre adolescent à la cafétéria.

L'achat de jetons permet d'obtenir un **repas complet** compris dans le menu du jour (4 articles).

OÙ VOUS LES PROCURER?

Sur l'heure du dîner ou à la pause, votre enfant pourra aller voir notre responsable à la cafétéria.

-Soit avec un **chèque payable au nom du «Groupe Compass (Québec) Itée»**.

-Soit avec le **montant en argent**. Une enveloppe lui sera remise contenant **10 jetons-repas**.

Prix pour l'achat de 10 JETONS : 57,50 \$



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|--|---|---|---|--|--|
| 19 août 16 sept. 14 oct. 11 nov. 09 déc. 20 janv. 17 févr. 17 mars 14 avril 12 mai 09 juin | Crème de champignons Cari végétarien ¹ <i>(C. Guen, sec. 3)</i> Pilon de poulet barbecue Riz persillé Haricots verts Salade verte et chou rouge | Soupe aux légumes Burger de poisson Porc souvlaki Carottes au beurre Pommes de terre rôties à l'ail et origan Salade d'épinards | Potage Crécy Boulettes de lentilles corail ¹ <i>(A. Mehdi Benzaid, sec. 1)</i> Purée de pommes de terre Petits pois Pâté au poulet Salade du chef | Soupe poulet et riz Lasagne tofu et épinards ¹ <i>(D. Paquet, sec. 1)</i> Galette de veau coréenne Nouilles au beurre Légumes sautés Salade César | Crème de légumes Effiloché végétarien ¹ <i>(M. Lapierre, sec. 2)</i> Poulet à la portugaise Riz aux fines herbes Jardinière de légumes Salade de chou crémeuse |
| 26 août 23 sept. 21 oct. 18 nov. 16 déc. 27 janv. 24 févr. 24 mars 21 avril 19 mai 16 juin | Crème de patate douce Frittata au brocoli et fromage Boulettes de bœuf suédoises Riz et orge pilaf Courgettes fraîches au four Salade printanière | Soupe au bœuf et orge Falafels et couscous façon nord-africain ¹ <i>(V. Landié-Maheux, 6^e année)</i> Poulet au beurre Pain naan Brocoli vapeur Salade fattouche | Soupe poulet et nouilles Roulade de poisson à la florentine Lentilles vertes aux herbes de Provence Pita à l'italienne Légumes de style californien Salade César | Crème de chou-fleur Pâtes aux haricots et brocoli ¹ <i>(J. Bissonnette, sec. 4)</i> Poulet parmesan Pâtes au beurre Haricots verts au pesto Salade d'épinards et carottes | Soupe minestrone Macaroni au fromage Porc aigre-doux Purée de pommes de terre persillée Sauté de légumes asiatiques Salade du marché |
| 02 sept. 30 sept. 28 oct. 25 nov. 06 janv. 03 févr. 03 mars 31 mars 28 avril 26 mai | Soupe à l'oignon Pâtes et lentilles ¹ <i>(N. Haltigin, sec. 1)</i> Poulet teriyaki Vermicelles de riz Mélange de légumes bistro Salade César | Crème de tomate à l'italienne Guédille aux crevettes nordiques Porc moutarde et miel Pommes de terre grelots rôties au romarin Brocoli et chou-fleur Salade verte au basilic frais | Crème de carottes au gingembre Chili sin carne Croustilles de tortillas Maïs et poivrons rouges Burger de dinde Salade de chou vert | Soupe aux légumes maison Pâtes primavera aux légumes ¹ <i>(N. Odongui-Bonnard, CE1)</i> Pâté chinois Carottes sautées au cumin Salade du chef | Soupe aux lentilles vertes au cari Omelette-pizza Poulet tandoori Pommes de terre aux épices de Montréal Haricots verts au sésame Salade de carottes |
| 09 sept. 07 oct. 04 nov. 02 déc. 13 janv. 10 févr. 10 mars 07 avril 05 mai 02 juin | Crème de poulet Poisson-bruschetta Bifteck à la lyonnaise Purée de pommes de terre Pois et carottes Salade de chou rouge | Soupe aux tomates et macaroni Fricassée végétarienne ¹ <i>(L. Goguen, sec. 5)</i> Doigts de poulet Pommes de terre rôties épicées Courgettes vertes sautées Salade printanière | Potage Parmentier au basilic frais Riz frit au tofu Burrito à la viande Mélange de légumes automnal Salade du chef | Soupe aux pois Tortellinis, sauce rosée Quiche lorraine Brocoli grillé à l'ail Salade César | Potage cultivateur Casserole de thon Poulet au cari rouge et à la mangue Riz basmati Carottes et edamame Salade asiatique |

* Plats inscrits au programme **Aliments du Québec au menu**. / Contient 50 % et plus d'ingrédients d'origine québécoise certifiée. Les menus sont assujettis à des modifications selon la disponibilité des produits et de la saison.
(les plats/produits identifiés pourront être modifiés selon les disponibilités d'approvisionnement lors de la confection des recettes.)

** Plats faisant partie de notre offre végétarienne.



¹ Plat de l'élève gagnant du concours de recettes végétariennes en partenariat avec Lab 22.

