












MENU CAFÉTÉRIA SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
1 	2 Pochette pizza pepperoni 8 fromage avec crudités et salade verte style césar	3 Pâté chinois avec salade du chef (laitue tomates, avec ou sans vinaigrette maison)	4 Spaghetti bolognaise (sauce tomate et légumes) avec salade césar et pain à l'ail	5 Tacos au poulet (tortillas de blé entier), salade, tomates, avocat, maïs en grains avec riz basmati	6 	7 
8 Croquettes de poulet avec purée de pommes de terre et légumes vapeur (carottes, brocoli)	9 Pizza pepperoni 8 fromage avec crudités (poivrons, céleri) et trempette maison	10 Spaghetti bolognaise (sauce tomate et légumes) avec pain à l'ail	11 Poisson (tilapia) avec riz basmati et légumes vapeur (haricots verts)	12 Lasagne au poulet et épinards (sauce alfredo) avec salade de légumes frais (concombres, tomates, laitue)	13 	14 
15 Poulet rôti avec purée de pommes de terre et légumes vapeur (brocoli, pois verts)	16 Spaghetti bolognaise (sauce tomate et légumes) avec pain à l'ail	17 Croquettes de poisson maison avec purée de légumes (carottes, courgettes)	18 Poutine au poulet popcorn, sauce brune avec salade et crudités	19 	20 	21 
22 Spaghetti bolognaise (sauce tomate et légumes) avec salade césar	23 Boulettes de porc, sauce brune avec salade de quinoa (tomates, avocat, pois chiches)	24 Poisson pané maison avec purée de légumes (carottes, courgettes)	25 Poulet et patates grecques avec salade verte (laitue, tomates, concombres et feta)	26 Mini burger de bœuf avec patates au four et salade du chef (laitue, tomates avec ou sans oignon et vinaigrette maison)	27 	28 
29 Lasagne aux légumes et à la viande avec salade de légumes frais (concombre, tomates, laitue)	30 Poulet grillé avec purée de patates douces et légumes vapeur (carottes, brocoli)	Le prix de chaque repas est de 7,00\$. Une carte de 10 repas pour 66\$, soit 6,60\$ par repas Une carte de 20 repas pour 126\$, soit 6,30\$ par repas. Les paiements se font par virement Interac à l'adresse pleinsaveurs@gmail.com et le mot de passe est cafeteria . Ne pas oublier d'indiquer le nom et le niveau scolaire de l'enfant dans le virement.				

Tous les repas sont accompagnés d'un dessert du chef et d'une boisson au choix parmi du lait de l'eau et du jus. En tout temps, disponibilité de fruits frais au choix.

Version sans gluten et/ou sans lactose disponible avec réservation de 24 heures minimum.

Service de collations au prix de 1,00\$ chacune. (Pommes, mandarine, clémentine, mini-yogourt, carottes, mini-muffins, craquelins, mini gaufres, galettes, etc.)