



SEMAINE 1

25 août
22 sept.
20 oct.
17 nov.
15 déc.
26 janv.
23 févr.
23 mars
20 avril
18 mai
15 juin

SEMAINE 2

01 sept.
29 sept.
27 oct.
24 nov.
05 janv.
02 févr.
02 mars
30 mars
27 avril
25 mai

SEMAINE 3

08 sept.
06 oct.
03 nov.
01 déc.
12 janv.
09 févr.
09 mars
06 avril
04 mai
01 juin

SEMAINE 4

15 sept.
13 oct.
10 nov.
08 déc.
19 janv.
16 févr.
16 mars
13 avril
11 mai
08 juin

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Soupe poulet et légumes Veau parmigiana *Tofu Tao¹ (A. Bilodeau, sec. 1) Nouilles aux œufs Haricots verts Salade César	Soupe aux lentilles Cuisse de poulet à la portugaise Orge pilaf Macaroni au fromage Jardinière de légumes Salade fusion	Crème de poulet Assiette grecque (porc mariné, riz à l'ail, sauce tzatziki, pointe de pita) Poisson-bruschetta Riz à l'ail et origan Brocoli au beurre Salade grecque	Soupe aux légumes Pilons de poulet croustillant en croute d'épices Pommes de terre rôties Wrap aux patates douces et haricots noirs Légumes mexicains Salade de chou	Crème de brocoli Bifteck, sauce à la lyonnaise Purée de pommes de terre *Sandwich Banh-mi¹ (M.-È. Gonthier, enseignante) Carottes persillées Salade jardinière
Crème de champignons Sandwich chaud au poulet sur petit pain rond *Tofu «Wowbutter» Nouilles de riz Pois verts Salade du marché	Soupe à l'oignon Lasagne Pita de falafels Courgettes sautées aux herbes Salade César	Soupe minestrone Poulet teriyaki Couscous Pâté au saumon, sauce aux œufs Fleurettes de brocoli Salade d'épinards	Crème de légumes Burrito à la viande *Cari de pois chiches Riz basmati Légumes San Francisco Salade de carottes crémeuse	Soupe tomates et quinoa Pizza au poulet barbecue Étagé de légumes grillés et ricotta¹ (W. Hudon, sec. 2) Mélange de légumes à l'italienne Salade mesclun
Soupe poulet et vermicelles Boulettes de bœuf Shanghai Purée de pommes de terre Dahl à l'indienne Demi-pain naan Légumes à la florentine Salade du chef	Crème de courge Lanières de porc aigre-doux Quinoa Casserole de thon Carottes au cumin Salade californienne	Soupe aux légumes Pita à l'italienne *Omelette aux légumes et fromage Légumes de Paris Salade du marché	Crème de carottes Poulet au beurre Filet de poisson en croute d'herbes Riz vapeur Duo de haricots Salade verte au chou rouge	Soupe à l'orientale Assiette chinoise Riz frit au soya Wrap au chili végétarien¹ (V. Fournier, enseignante) Légumes sautés asiatiques Salade d'épinards et carottes
Soupe bœuf et orge Parmentier de porc effiloché Bol végété tex-mex Riz Légumes racines grillés Salade du marché	Soupe poulet et riz Pâtes, sauce à la viande *Quinoa aux pois chiches et légumes¹ (C. Binet, sec. 1) Brocoli Salade César	Crème de tomates au basilic Burger de poulet cajun Quiche brocoli et fromage Jardinière de légumes Salade de chou	Crème de navet Casserole de bœuf épicé et pommes de terre en dés *Gratin jardinière Mélange fusion Salade méditerranéenne	Soupe bœuf et quinoa Poulet à la cacciatore Tacos de poisson (2) Riz pilaf Pois et carottes Salade de maïs et poivrons

Prix du menu du jour

Comprend :

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

6,65 \$

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 : 66,50 \$



***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 (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 Lab22.

