

SEMAINE 1

24 août
21 sept.
19 oct.
16 nov.
14 déc.
25 janv.
22 févr.
22 mars
19 avril
17 mai
14 juin

SEMAINE 2

31 août
28 sept.
26 oct.
23 nov.
04 janv.
01 févr.
01 mars
29 mars
26 avril
24 mai

SEMAINE 3

07 sept.
05 oct.
02 nov.
30 nov.
11 janv.
08 févr.
08 mars
05 avril
03 mai
31 mai

SEMAINE 4

14 sept.
12 oct.
09 nov.
07 déc.
18 janv.
15 févr.
15 mars
12 avril
10 mai
07 juin

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Soupe bœuf et orge Poulet au beurre Riz basmati Omelette au fromage et épinards Brocoli vapeur Salade jardinière	Soupe aux légumes Porc aigre-doux Purée de pommes de terre *Macaroni au fromage Petits pois au beurre Salade César	Crème de champignons Burrito de bœuf/végé Filet de poisson croustillant Salade de grains anciens Carottes aux fines herbes Salade mexicaine	Potage Crécy Cuisse de poulet à la portugaise Quartiers de pommes de terre assaisonnées Pita de falafels Haricots verts Salade fattouche	Soupe aux pois Burger de dinde maison, mayo épicée Tofu Tao Vermicelles de riz Légumes San Francisco grillés au four Salade de chou
Soupe poulet et vermicelles Boulettes de bœuf miel et ail Purée de pommes de terre Quesadilla végété Maïs et poivrons Salade verte	Crème de courge Dinde au lait de coco Riz brun pilaf *Gratin jardinière Légumes parisiens Salade arcadienne	Soupe bœuf et chou Bouchées de poulet croustillantes épicées Quartiers de pommes de terre Frittata à l'italienne Carottes glacées Salade César	Crème de brocoli Pâté chinois/végé Poisson à la tomate et fêta Orzo pesto Betteraves Salade jardinière	Soupe aux légumes Assiette grecque <i>(riz, porc mariné, pointe de pita, sauce tzatziki)</i> Chili végétarien Pointe de pita Fleurons de brocoli Salade méditerranéenne
Crème de tomates Pilons de poulet barbecue Pommes de terre grelots Burger aux haricots noirs, sauce chipotle Macédoine de légumes Salade de carottes et chou	Soupe minestrone Bifteck, sauce à la lyonnaise Purée de pommes de terre Lasagne, sauce végété style bolognaise Petits pois verts Salade César	Soupe poulet et quinoa Casserole de thon Pita taco végété Fleurons de brocoli Salade du marché	Soupe à l'oignon Poulet crémeux à la moutarde Riz brun au citron Cocotte brunch <i>(œufs brouillés, cubes de PdT, oignons verts, fromage, sauce hollandaise)</i> Duo de haricots Salade d'épinards et radis	Crème de légumes Veau parmigiana *Cari de pois chiches, lentilles et coco Nouilles aux œufs Mélange Soleil levant Salade du chef
Crème de chou-fleur Pita à l'italienne Quiche aux légumes et fromage Légumes parisiens Salade jardinière	Soupe aux lentilles Pâté au saumon, sauce aux œufs *Tortellinis, sauce rosée Haricots verts Salade italienne	Soupe poulet et nouilles Poulet teriyaki Riz pilaf *Fajita aux légumes et tofu Légumes grillés au four Salade César	Potage de navets et pommes Sloppy joe Sauté de pâtes à la thaïe végété Rémoulade de carottes Salade de chou	Soupe tomates et riz Cuisse de poulet jerk Cubes de patates douces assaisonnées *Tajine de pois chiches, tofu et légumes racines Carottes au cumin Salade arcadienne

Prix du menu du jour

Comprend :

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

6,55 \$

Un bon mode de paiement à la caisse, la « carte Zipthru » disponible à la cafétéria!

Zipthru

Visitez-le

www.cartecaf-zipthru.ca/
pour plus d'informations.



***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.) selon la disponibilité des produits et de la saison.

****Plats faisant partie de notre offre végétarienne.**

