

Menu 2023-24		UNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 2 septembre 28 octobre 6 janvier 10 mars 5 mai	SOUPE REPAS DESSERT	Soupe aux tomates Boulettes de bœuf hawaïenne, couscous et légumes Tube de yogourt	Soupe poulet et nouilles  Doigts de poisson, riz et légumes Gâteau à la mélasse	Crème de carottes Feuilleté au jambon Jell-o aux fruits	Spécial Pasta  Soupe bœuf et riz  Pasta sauce à la viande Galette à l'avoine	Soupe aux légumes Croquettes de poulet, salade de pâtes Carré aux dattes
2 9 septembre 4 novembre 13 janvier 17 mars 12 mai	SOUPE REPAS DESSERT	Soupe bœuf et orge Fusilli alfredo au poulet Compote aux fraises	Crème de champignons  Quiche au fromage et patates rôties Biscuit au beurre de soya	Soupe poulet et riz Sous-marin pizza et salade Croustade au citron	Crème de légumes Hamburger, croustilles de maïs et salsa Jell-o à l'orange	Soupe aux coquillettes Tortillas aux poulet et salade de pâtes Gâteau brownies
3 16 septembre 11 novembre 20 janvier 24 mars 19 mai	SOUPE REPAS DESSERT	Soupe jardinière Ragoût de boulettes Quartiers d'orange	Spécial Pasta  Soupe bœuf et fines herbes  Spaghetti sauce bolognaise Carré aux pommes	Jus de légumes Pâté chinois Gâteau aux bananes	JEUDI EN FOLIE  Crème de céleri Pizza toute garnie Tube de yogourt glacé	Crème de poulet Menu inspiration de la saison suivre sur facebook les menus Galette à la mélasse
4 23 septembre 18 novembre 27 janvier 31 mars 26 mai	SOUPE REPAS DESSERT	Lundi du pêcheur  Soupe poulet style Lipton  Fricadelle de poisson, couscous et légumes Cheerios à la guimauve	Bouillon de légumes râpés  Pâtes sauce rosée Barre croustillante guimauve et chocolat	Potage du passant Pâté mexicain et salade Tartelette aux fruits	JEUDI EN FOLIE  Soupe minestrone Hamburger et salade de pâtes Gâteau au sucre à la crème	Velouté de légumes Croquette de poulet, riz et légumes Biscuit choco-Ricco
5 30 septembre 25 novembre 3 février 7 avril 2 juin	SOUPE REPAS DESSERT	Soupe bœuf et nouilles Poitrine de poulet sauce BBQ, couscous et légumes Carré aux céréales	Soupe tomates et fines herbes  Macaroni au fromage cheddar et légumes Compote pommes et pêches	Velouté Parmentier Boulettes suédoises Gâteau aux pommes et cannelle	Soupe bœuf et carottes Pâté chinois au bœuf Gâteau duo chocolaté	VENDREDI EN FOLIE  Soupe au maïs Pizza pepperoni fromage Tarte au sucre
6 7 octobre 2 décembre 10 février 14 avril 9 juin	SOUPE REPAS DESSERT	Soupe tomates et nouilles Repas spécial surprise du chef (affiché la veille sur réseaux sociaux) Biscuit aux carottes	Mardi du pêcheur  Soupe du chef Croquette de poisson multi-grains Compote aux pommes	Soupe aux 7 légumes Hamburger, croustilles de maïs et salsa Barre tendre	Spécial Pasta  Soupe au poulet à l'italienne  Pâtes sauce à la viande Yogourt aux fruits	Bouillon de bœuf et petits légumes  Grilled cheese salade du moment et crudités Carré aux fraises
7 14 octobre 9 décembre 17 février 21 avril 16 juin	SOUPE REPAS DESSERT	Jus V8 Boulettes sauce aigre-douce Tartelette au chocolat	Soupe au poulet à l'ancienne Hamburger steak, riz et légumes Barre aux céréales	Velouté de légumes Pâté chinois maraîcher Salade de fruits	Bouillon à l'oriental Hamburger au poulet et salade Gâteau aux bleuets	Soupe du chef  Fusilli sauce bolognaise Biscuits à la banane et mélasse
8 21 octobre 16 décembre 24 février 28 avril	SOUPE REPAS DESSERT	Soupe au poulet Tacos au bœuf et nachos Croustade aux petits fruits	Soupe aux coquillettes  Sauté de Tofu miel et ail, riz et légumes Feuilleté crème et fruits	Potage de saison Pain de viande, pommes de terre et légumes Gâteau à la vanille	Spécial Pasta  Bouillon de poulet  Spaghetti sauce à la viande Biscuits à la courgette	Soupe tomates et vermicelles Hot dog (1) Repas adulte (2) (Saucisse au poulet) salade Jell-o varié

Tous les repas sont servis avec pain de blé entier et beurre à la demande, un choix de lait 2% ou de jus de fruits ou eau, un choix de dessert du jour ou yaourt ou fruit frais.

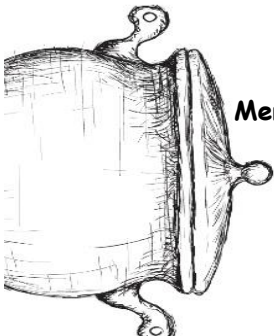


REPAS VÉGÉTARIEN

Repas spéciaux :

Jeudi 31 octobre spécial Halloween, Mercredi 18 décembre spécial Noël

Mercredi 25 février spécial cabane à sucre, Jeudi 19 juin spécial de fin d'année hot-dog



FONCTIONNEMENT

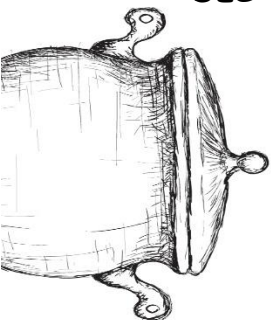
- Les achats se font en ligne en visitant le site web www.lacarambole.ca.
- Tous nos repas sont cuisinés sur place avec des ingrédients de qualité et ce à chaque jour.
- Le dîner est au coût de 6.00 \$ pour les portions enfants et 7,00 \$ pour les portions adultes. Le repas inclus : soupe, repas, dessert et breuvage (jus, eau ou lait).
- Aucun achat comptant sur place pour les repas chauds. Toutes les commandes doivent être effectuées et payées sur notre site internet. Vous recevrez un courriel de confirmation de paiement qui sera votre reçu.
- Les commandes sont acceptées au plus tard la veille 22h pour le repas du lendemain.
- Les repas doivent être payés en entier avant leur consommation par carte de crédit ou débit interac (voir achats en ligne).
- Un imprévu, pas de soucis, il est possible de se procurer un repas dépannage en communiquant avec nous au 514-951-9107
- Des collations maison sont disponibles à tous les jours au coût de 1 à 2 \$ payable comptant à la cafétéria ou avec une carte collation qui est disponible en ligne. (Carte Collation = 10\$). *La carte collation de l'élève est conservée à la cafétéria.
- **ABSENCE** - Si votre enfant doit s'absenter le jour de son repas chaud, vous devez annuler la commande au plus tard à 8h00 la journée du repas. Vous devez envoyer un message texte au 514-951-9107 incluant le nom de l'adulte inscrit au dossier, le numéro de la commande, le nom de l'enfant, son école et la date du repas à reporter. Vous recevrez un message de confirmation et un numéro de suivi. **Si vous ne faites pas l'annulation, aucun crédit ne sera possible.**
- Jour de tempête: crédit applicable automatiquement.
- Des frais de 45\$ seront chargés pour tout chèque retourné.
- **ALLERGIES**

Nous cuisinons les repas du menu sans noix et sans arachides. Puisque nous manipulons des ingrédients qui proviennent de plusieurs fournisseurs alimentaires, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces de noix ou d'arachides dans nos repas ni d'autres allergènes.

***Pour tout élève ayant des allergies, vous devez compléter le formulaire **Allergies alimentaires de mon enfant** disponible sur demande par courriel à info@lacarambole.ca

Au plaisir de servir nos petits clients, vos enfants! Bonne rentrée scolaire!

DES QUESTIONS? CONTACTEZ-NOUS AU 514-951-9107





Liste des prix année scolaire 2024-25

Repas :

Menu du jour

- soupe, assiette principale, dessert, breuvage (jus, eau ou lait) enfant 6.00\$
- soupe, assiette principale, dessert, breuvage (jus, eau ou lait) adulte 7.00\$
- Assiette principale seulement 5.00\$

Repas complémentaires :

- Soupe du jour 1\$
- Sandwichs assortis : jambon, poulet, œuf ou thon **avec** jus et dessert 6.20\$
- Sandwich au fromage fondu **avec** jus et dessert 6.20\$
- Salade repas variée avec protéine **sans** jus et dessert enfant 6.20\$
- Salade repas variée avec protéine **sans** jus et dessert adulte 7.20\$
- Repas dépannage de dernière minute 7.00\$
- Desserts du jour 1\$
- Gélatine (Jell-O) et puddings 1\$
- Salade de fruits 1\$

Collations :

- Jus ou lait 1.25\$
- Fromage 1\$
- Biscottes 1\$
- Galette, muffin, barre santé 1\$
- Yaourt 1\$
- Compote, pouding, gelée aux fruits 1\$
- Fruit frais 1\$
- Pâtisserie, grignotines assorties 1\$-2\$

☆☆☆Prendre note que les prix sont sujets à changement sans préavis. ☆☆☆



REPAS VÉGÉTARIEN

Repas spéciaux :

Jeudi 31 octobre spécial Halloween

Mercredi 18 décembre spécial Noël

Mercredi 25 février spécial cabane à sucre

Jeudi 19 juin spécial de fin d'année hot-dog

Menu inspiration de la saison :

21 septembre

15 novembre

24 janvier

28 mars

23 mai

Menu disponible sur les réseaux sociaux le dimanche

