

AOÛT

LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
LUNDI 24	MARDI 25 Journée pédagogique	MERCREDI 26 Journée pédagogique	JEUDI 27 Journée pédagogique	VENDREDI 28 Journée pédagogique
LUNDI 31 Potage carottes et gingembre Tofu teriyaki (vermicelles de riz et haricots verts) Gâteau pouding au caramel				

PORC DU QUÉBEC PLATS RECONNUS DANS LE CADRE DU PROGRAMME ALIMENTS DU QUÉBEC AU MENU. 50% ET PLUS DE CES METS SONT COMPOSÉS D'ALIMENTS DE PROVENANCE QUÉBÉCOISE ET/OU DE PRODUITS PRÉPARÉS AU QUÉBEC.

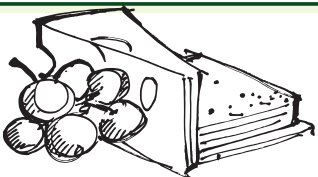
REPAS THÉMATIQUES
À VENIR...

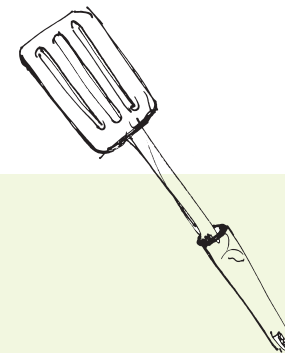
HALLOWEEN 30 OCTOBRE
NOËL 9 DÉCEMBRE

CONSULTEZ NOTRE MENU !



POUR VOS SUGGESTIONS OU
COMMENTAIRES, CONTACTEZ-NOUS
AU INFO@LANIELSTLAURENT.CA





SEPTEMBRE

	MARDI 1 Soupe boeuf et orge Filet de poisson (riz et mélange de légumes) Croustade aux pommes	MERCREDI 2 Velouté de légumes Macaroni à la viande (salade jardinière) Gâteau aux fraises	JEUDI 3 Soupe tomate et riz Poulettine (pois verts) Galette à l'avoine	VENDREDI 4 Crème de brocoli Fettuccines Alfredo au jambon (carottes en julienne) Douceur biscuit et crème
LUNDI 7 Congé Fête du travail	MARDI 8 Crème de tomate Boulettes suédoises sur nouilles aux oeufs (purée de carottes et navet) Yogourt	MERCREDI 9 Soupe réconfort au boeuf Pépites croustillantes de poulet (quartiers de pommes de terre et jardinière de légumes) Gâteau aux dattes et noix de coco	JEUDI 10 Crème de volaille Pizza-ghetti (salade du chef) Pouding chômeur	VENDREDI 11 Soupe maraîchère Pâté mexicain (salade ranch) Gâteau choco-banane
LUNDI 14 Crème de légumes Quiche aux pommes de terre et au fromage (méli-mélo de légumes) Compote de fruits	MARDI 15 Soupe paysanne Lasagnettes de veau (carottes en julienne) Galette à la mélasse	MERCREDI 16 Crème de céleri Riz frit et dumplings (haricots verts au sésame) Gâteau Impérial au beurre de soya	JEUDI 17 Soupe minestrone Pâté chinois (brocoli) Gâteau aux carottes	VENDREDI 18 Journée pédagogique
LUNDI 21 Soupe aux parfums d'Orient Ramen Fusion (carottes en julienne) Biscuit sablé	MARDI 22 Crème de courge Nouilles sauce blanche aux épinards et au thon (mélange de légumes) Croustillant aux fraises	MERCREDI 23 Soupe tomate et orzo Saucisses de poulet sauce gourmande (purée de pommes de terre et pois verts) Tartelette à la banane	JEUDI 24 LES INSTITUTIONS MANGENT LOCAL Soupe du maraîcher local Lasagne gratinée (salade du maraîcher) Gâteau pommes-caramel	VENDREDI 25 Soupe poulet et nouilles Burger au porc effiloché (maïs assaisonné) Brownie aux canneberges
LUNDI 28 Soupe jardinière Ravioli sauce rosée (salade ranch) Gâteau marbré	MARDI 29 Potage de navet au miel Bouchée feuilletée à la dinde Compote de fruits	MERCREDI 30 Soupe aux pois Sous-marin aux boulettes de boeuf (salade de chou) Pain aux bananes et mélasse		

PORC DU QUÉBEC PLATS RECONNUS DANS LE CADRE DU PROGRAMME ALIMENTS DU QUÉBEC AU MENU. 50% ET PLUS DE CES METS SONT COMPOSÉS D'ALIMENTS DE PROVENANCE QUÉBÉCOISE ET/OU DE PRODUITS PRÉPARÉS AU QUÉBEC.

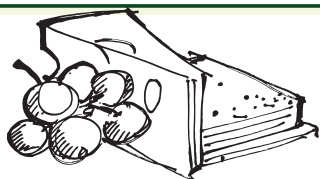
REPAS THÉMATIQUES
À VENIR...

HALLOWEEN 30 OCTOBRE
NOËL 9 DÉCEMBRE

CONSULTEZ NOTRE MENU !



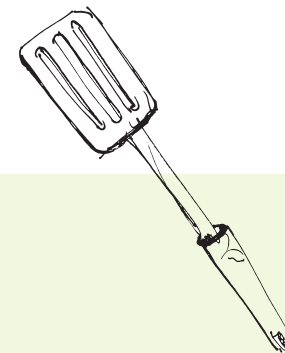
POUR VOS SUGGESTIONS OU
COMMENTAIRES, CONTACTEZ-NOUS
AU INFO@LANIELSTLAURENT.CA



2026-2027

Écoles secondaires CSSDHR

MENU



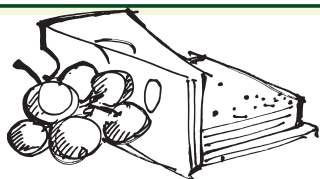
OCTOBRE

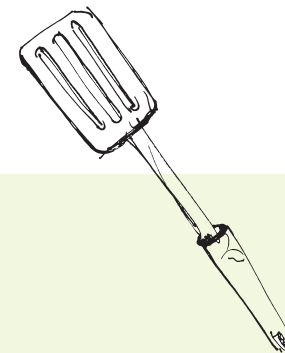
			JEUDI 1 Crème de légumes Poulet louisianais (couscous aux herbes et méli-mélo de légumes) Gâteau choco-guimauve	VENDREDI 2 Soupe du jour Choix du chef Dessert du moment
LUNDI 5 Journée pédagogique	MARDI 6 Soupe boeuf et orge Filet de poisson (riz et mélange de légumes) Croustade aux pommes	MERCREDI 7 Velouté de légumes Macaroni à la viande (salade jardinière) Gâteau aux fraises	JEUDI 8 Soupe tomate et riz Poulettine (pois verts) Galette à l'avoine	VENDREDI 9 Crème de brocoli Fettuccines Alfredo au jambon (carottes en julienne) Douceur biscuit et crème
LUNDI 12 Congé Action de Grâce	MARDI 13 Crème de tomate Boulettes suédoises sur nouilles aux oeufs (purée de carottes et navet) Yogourt	MERCREDI 14 Soupe réconfort au boeuf Pépites croustillantes de poulet (quartiers de pommes de terre et jardinière de légumes) Gâteau aux dattes et noix de coco	JEUDI 15 Crème de volaille Pizza-ghetti (salade du chef) Pouding chômeur	VENDREDI 16 Soupe maraîchère Pâté mexicain (salade ranch) Gâteau choco-banane
LUNDI 19 Crème de légumes Quiche aux pommes de terre et au fromage (méli-mélo de légumes) Compote de fruits	MARDI 20 Soupe paysanne Lasagnettes de veau (carottes en julienne) Galette à la mélasse	MERCREDI 21 Crème de céleri Riz frit et dumplings (haricots verts au sésame) Gâteau Impérial au beurre de soya	JEUDI 22 Soupe minestrone Pâté chinois (brocoli) Gâteau aux carottes	VENDREDI 23 Crème de champignons Macaroni au fromage en grains et aux saucisses (jardinière de légumes) Carré aux dattes
LUNDI 26 Soupe aux parfums d'Orient Ramen Fusion (carottes en julienne) Biscuit sablé	MARDI 27 Crème de courge Nouilles sauce blanche aux épinards et au thon Croustillant aux fraises	MERCREDI 28 Soupe tomate et orzo Saucisses de poulet sauce gourmande (purée de pommes de terre et pois verts) Tartelette à la banane	JEUDI 29 Crème de brocoli Lasagne gratinée (salade César) Délice étagé aux fruits	VENDREDI 30 MENU HALLOWEEN !! Élixir de chou pourpre Burger maléfique (spiraies ensorcelées) Gâteau monstrueux

PORC DU QUÉBEC PLATS RECONNUS DANS LE CADRE DU PROGRAMME ALIMENTS DU QUÉBEC AU MENU. 50% ET PLUS DE CES METS SONT COMPOSÉS D'ALIMENTS DE PROVENANCE QUÉBÉCOISE ET/OU DE PRODUITS PRÉPARÉS AU QUÉBEC.

REPAS THÉMATIQUES
À VENIR...NOËL 9 DÉCEMBRE
SAINT-VALENTIN 10 FÉVRIER

CONSULTEZ NOTRE MENU !

POUR VOS SUGGESTIONS OU
COMMENTAIRES, CONTACTEZ-NOUS
AU INFO@LANIELSTLAURENT.CA



NOVEMBRE				
LUNDI 2 Soupe jardinière Ravioli sauce rosée (salade ranch) Gâteau marbré	MARDI 3 Potage de navet au miel Bouchée feuilletée à la dinde (brocoli) Compote de fruits	MERCREDI 4 Soupe aux pois Sous-marin aux boulettes de boeuf (salade de chou) Pain aux bananes et mélasse	JEUDI 5 Crème de légumes Poulet louisianais (couscous aux herbes et méli-mélo de légumes) Gâteau choco-guimauve	VENDREDI 6 Soupe du jour Choix du chef Dessert du moment
LUNDI 9 Potage carottes et gingembre Tofu teriyaki (vermicelles de riz et haricots verts) Gâteau pouding au caramel	MARDI 10 Soupe boeuf et orge Filet de poisson (riz et mélange de légumes) Croustade aux pommes	MERCREDI 11 Velouté de légumes Macaroni à la viande (salade jardinière) Gâteau aux fraises	JEUDI 12 Soupe tomate et riz Poulettine (pois verts) Galette à l'avoine	VENDREDI 13 Journée pédagogique
LUNDI 16 Soupe à l'oignon Chili et pain naan (brocoli) Tartelette aux fraises	MARDI 17 Crème de tomate Boulettes suédoises sur nouilles aux oeufs (purée de carottes et navet) Yogourt	MERCREDI 18 Soupe réconfort au boeuf Pépites croustillantes de poulet (quartiers de pommes de terre et jardinière de légumes) Gâteau aux dattes et noix de coco	JEUDI 19 Crème de volaille Pizza-ghetti (salade du chef) Pouding chômeur	VENDREDI 20 Soupe maraîchère Pâté mexicain (salade ranch) Gâteau choco-banane
LUNDI 23 Crème de légumes Quiche aux pommes de terre et au fromage (méli-mélo de légumes) Compote de fruits	MARDI 24 Soupe paysanne Lasagnettes de veau (carottes en julienne) Galette à la mélasse	MERCREDI 25 Crème de céleri Riz frit et dumplings (haricots verts au sésame) Gâteau Impérial au beurre de soya	JEUDI 26 Soupe minestrone Pâté chinois (brocoli) Gâteau aux carottes	VENDREDI 27 Journée pédagogique
LUNDI 30 Soupe aux parfums d'Orient Ramen Fusion (carottes en julienne) Biscuit sablé				

PORC DU QUÉBEC PLATS RECONNUS DANS LE CADRE DU PROGRAMME ALIMENTS DU QUÉBEC AU MENU. 50% ET PLUS DE CES METS SONT COMPOSÉS D'ALIMENTS DE PROVENANCE QUÉBÉCOISE ET/OU DE PRODUITS PRÉPARÉS AU QUÉBEC.

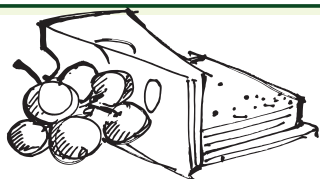
REPAS THÉMATIQUES
À VENIR...

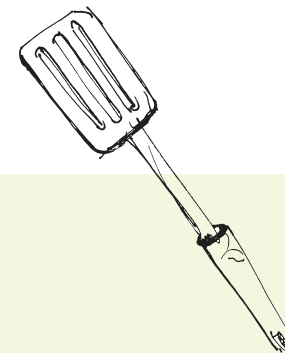
NOËL 9 DÉCEMBRE
SAINT-VALENTIN 10 FÉVRIER

CONSULTEZ NOTRE MENU !



POUR VOS SUGGESTIONS OU
COMMENTAIRES, CONTACTEZ-NOUS
AU INFO@LANIELSTLAURENT.CA





DÉCEMBRE				
	MARDI 1 Crème de courge Nouille sauce blanche aux épinards et au thon (mélange de légumes) Croustillant aux fraises	MERCREDI 2 Soupe tomate et orzo Saucisses de poulet sauce gourmande (purée de pommes de terre et pois verts) Tartelette à la banane	JEUDI 3 Crème de brocoli Lasagne gratinée (salade César) Délice étagé aux fruits	VENDREDI 4 Journée pédagogique
LUNDI 7 Soupe jardinière Ravioli sauce rosée (salade ranch) Gâteau marbré	MARDI 8 Potage de navet au miel Bouchée feuilletée à la dinde (brocoli) Compote de fruits	MERCREDI 9 SOUPE VERT SAPIN REPAS DE NOËL BÛCHE DE NOËL	JEUDI 10 Crème de légumes Poulet louisianais (couscous aux herbes et méli-mélo de légumes) Gâteau choco-guimauve	VENDREDI 11 Soupe du jour Choix du chef Dessert du moment
LUNDI 14 Potage carottes et gingembre Tofu teriyaki (vermicelles de riz et haricots verts) Gâteau pouding au caramel	MARDI 15 Soupe boeuf et orge Filet de poisson (riz et mélange de légumes) Croustade aux pommes	MERCREDI 16 Velouté de légumes Macaroni à la viande (salade jardinière) Gâteau aux fraises	JEUDI 17 Soupe tomate et riz Pouletine (pois verts) Galette à l'avoine	VENDREDI 18 Crème de brocoli Fettuccines Alfredo au jambon (carottes en julienne) Douceur biscuit et crème
LUNDI 21 Soupe à l'oignon Chili et pain naan (brocoli) Tartelette aux fraises	MARDI 22 Crème de tomate Boulettes suédoises sur nouilles aux oeufs (purée de carottes et navet) Yogourt	MERCREDI 23 Congé	JEUDI 24 Congé	VENDREDI 25 Noël Congé
LUNDI 28 Congé	MARDI 29 Congé	MERCREDI 30 Congé	JEUDI 31 Congé	

PORC DU QUÉBEC PLATS RECONNUS DANS LE CADRE DU PROGRAMME ALIMENTS DU QUÉBEC AU MENU. 50% ET PLUS DE CES METS SONT COMPOSÉS D'ALIMENTS DE PROVENANCE QUÉBÉCOISE ET/OU DE PRODUITS PRÉPARÉS AU QUÉBEC.

REPAS THÉMATIQUES
À VENIR...

SAINT-VALENTIN 10 FÉVRIER
CABANE À SUCRE 24 FÉVRIER

CONSULTEZ NOTRE MENU !



POUR VOS SUGGESTIONS OU
COMMENTAIRES, CONTACTEZ-NOUS
AU INFO@LANIELSTLAURENT.CA

