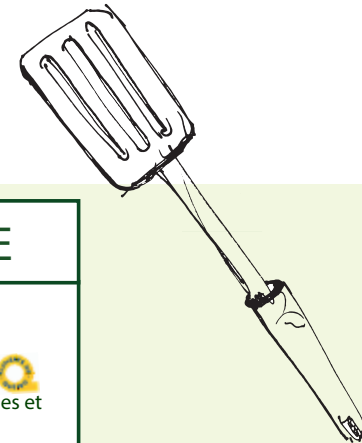


2023-2024 Écoles secondaires et professionnelles CSSDHR MENU



MENU THÉMATIQUES

HALLOWEEN 31 OCTOBRE
NOËL 14 DÉCEMBRE
ST-VALENTIN 14 FÉVRIER
CABANE À SUCRE 29 FÉVRIER
PÂQUES 28 MARS
FIESTA DE FIN D'ANNÉE 6 JUIN

MENU EXPLORATEUR au gré des saisons

8 SEPTEMBRE — QUICHE POMMES QUÉBEC
6 OCTOBRE — CHILI POULET & COURGE
1 DÉCEMBRE — BOL BURRITO AU BOEUF & KALE
15 MARS — FUSILS PRIMAVERA
12 AVRIL — DUMPLINGS PORC SUR NOUILLES
10 MAI — POULET LOUISIANAIS

MENU ALTERNATIF

Spaghetti sauce à la viande

1re SEMAINE	2e SEMAINE	3e SEMAINE	4e SEMAINE
LUNDI Crème de poireaux LUNDI SANS VIANDE Ravioli au fromage et sauce rosée (salade ranch) Tartelette aux fraises	LUNDI Soupe aux légumes LUNDI SANS VIANDE Macaroni à l'asiatique (brocolis) Biscuit santé	LUNDI Crème de champignons LUNDI SANS VIANDE Pizza ÉNERGIE à la feta et aux épinards (salade chef) Carré aux dattes	LUNDI Soupe jardinière LUNDI SANS VIANDE Tofu General Tao (vermicelles et mélange de légumes) Gâteau à la vanille
MARDI Soupe poulet et nouilles Porc à l'orange (purée de pommes de terre et courge, légumes du jour) Pouding au chocolat	MARDI Potage aux légumes Poulet au beurre (riz et haricots verts) Yogourt	MARDI Soupe tomate et riz Boulettes suédoises (nouilles aux oeufs et légumes du jour) Gâteau aux petits fruits	MARDI Crème de courges Pennes au poulet Alfredo (brocolis) Compote de fruits
MERCREDI Potage de carottes MERCREDI POP Pâté au poulet (choux de Bruxelles) Gâteau marbré	MERCREDI Soupe tomate et orzo MERCREDI POP Veau marengo (pommes de terre en purée et navets) Gâteau au chocolat	MERCREDI Crème de brocoli MERCREDI POP Pain de veau aux tomates (purée de pommes de terre et petits pois) Tartelette au citron	MERCREDI Minestrone MERCREDI POP Casserole de boeuf au chou (légumes jardiniers) Renversé aux bleuets
JEUDI Soupe boeuf et orge Lasagnettes au veau (mélange de légumes) Gâteau aux pommes	JEUDI Crème de poulet Gratin de jambon, pommes de terre et légumes jardiniers Croustade aux pommes	JEUDI Soupe poulet et légumes Lasagne à la viande (salade César) Gâteau aux carottes	JEUDI Crème de légumes Boulettes de dinde sauce sucrée au miel (riz et mélange de légumes oriental) Biscuit à la mélasse
VENDREDI Potage du jour Filet de poisson multigrains (pommes de terre en cubes, pois et carottes) Croustillant aux fruits	VENDREDI Soupe boeuf et nouilles Menu Inspiration Au gré des saisons (sept. à déc.) et Explorateur (mars à mai) Gâteau aux bananes et mélasse	VENDREDI Crème de tomates Pâté au saumon (sauce aux oeufs et carottes persillées) Pouding chômeur	VENDREDI Soupe du jour Choix du chef Dessert du moment



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.

1re SEMAINE

2023 2024
28 août 29 janvier
25 septembre 26 février
23 octobre 1 avril
20 novembre 29 avril
18 décembre 27 mai

2e SEMAINE

2023 2024
4 septembre 8 janvier
2 octobre 5 février
30 octobre 11 mars
27 novembre 8 avril
6 mai
3 juin

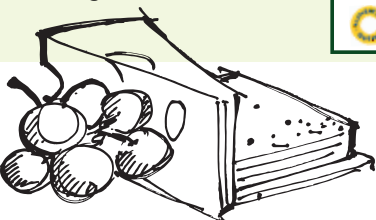
3e SEMAINE

2023 2024
11 septembre 15 janvier
9 octobre 12 février
6 novembre 18 mars
4 décembre 15 avril
13 mai

4e SEMAINE

2023 2024
18 septembre 22 janvier
16 octobre 19 février
13 novembre 25 mars
11 décembre 22 avril
20 mai

Pour vos suggestions
ou commentaires,
contactez-nous au
info@lanielstlaurent.ca



8.25 \$ REPAS COMPLET
(soupe ou jus de légumes, assiette, dessert et boisson)



Laniel St-Laurent
services alimentaires