

19 août
16 sept.
14 oct.
11 nov.
09 déc.
20 janv.
17 févr.
17 mars
14 avril
12 mai
09 juin

26 août
23 sept.
21 oct.
18 nov.
16 déc.
27 janv.
24 févr.
24 mars
21 avril
19 mai
16 juin

02 sept.
30 sept.
28 oct.
25 nov.
06 janv.
03 févr.
03 mars
31 mars
28 avril
26 mai

09 sept.
07 oct.
04 nov.
02 déc.
13 janv.
10 févr.
10 mars
07 avril
05 mai
02 juin

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Crème de champignons Cari végétarien ¹ <i>(C. Gguen, sec. 3)</i> Pilon de poulet barbecue Riz persillé Haricots verts Salade verte et chou rouge	Soupe poulet et riz Burger de poisson Porc souvlaki Pommes de terre rôties à l'ail et origan Carottes au beurre Salade d'épinards	Potage Crécy Boulettes de lentilles corail ¹ <i>(A. Mehdi Benzaid, sec. 1)</i> Pâté au poulet Purée de pommes de terre Petits pois Salade du chef	Soupe aux tomates et macaroni Lasagne tofu et épinards ¹ <i>(D. Paquet, sec. 1)</i> Galette de veau coréenne Nouilles au beurre Légumes sautés Salade César	Crème de légumes Effiloché végétarien ¹ <i>(M. Lapierre, sec. 2)</i> Poulet à la portugaise Riz aux fines herbes Jardinière de légumes Salade de chou crémeuse
Crème de patate douce Frittata au brocoli et fromage Boulettes de bœuf suédoises Riz et orge pilaf Macédoines de légumes Salade printanière	Soupe aux légumes Falafels et couscous façon nord-africain ¹ <i>(V. Landié-Maheux, 6^e année)</i> Poulet au beurre Pain naan Brocoli vapeur Salade fattoucha	Soupe poulet et nouilles Roulade de poisson à la florentine Riz aux herbes de Provence Pâté chinois Légumes de style californien Salade César	Crème de poulet Pâtes aux haricots et brocoli ¹ <i>(J. Bissonnette, sec. 4)</i> Poulet parmesan Pâtes au beurre Haricots verts au pesto Salade d'épinards et carottes	Soupe minestrone Macaroni au fromage Porc aigre-doux Purée de pommes de terre persillée Sauté de légumes asiatiques Salade du marché
Soupe à l'oignon Riz frit au tofu Poulet teriyaki Vermicelles de riz Mélange de légumes bistro Salade du marché	Soupe poulet et riz Guéville aux crevettes nordiques Porc moutarde et miel Pommes de terre grelots rôties au romarin Brocoli et chou-fleur Salade verte au basilic frais	Crème de carottes au gingembre Chili sin carne Croustilles de tortillas Burger de dinde Maïs et poivrons rouges Salade de chou vert	Soupe aux tomates et macaroni Pâtes primavera aux légumes ¹ <i>(N. Odongui-Bonnard, CE1)</i> Pita à l'italienne Carottes sautées au cumin Salade du chef	Soupe aux lentilles vertes au cari Omelette-pizza Poulet tandoori Pommes de terre aux épices de Montréal Haricots vert Salade de carottes
Crème de poulet Poisson-bruschetta Bifteck à la lyonnaise Purée de pommes de terre Pois et carottes Salade du marché	Soupe aux légumes Fricassée végétarienne ¹ <i>(L. Goguen, sec. 5)</i> Sauté de poulet et légumes Pommes de terre rôties épicées Haricots jaunes Salade printanière	Potage Parmentier au basilic frais Pâté chinois aux lentilles Burrito à la viande Mélange de légumes automnal Salade du chef	Crème de poulet Casserole de thon Quiche lorraine Brocoli grillé à l'ail Salade César	Potage cultivateur Taquitos végétariens Poulet au cari rouge et à la mangue Riz basmati Carottes et edamame Salade asiatique

Prix du menu du jour

Comprend :

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

8,00 \$

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



Visitez le www.Chartwellsk12.ca pour plus d'informations.

Votre enfant n'aura qu'à se servir de sa « carte Zipthru » pour payer à la caisse.



* 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.



¹ Plat de l'élève gagnant du concours de recettes végétariennes en partenariat avec Lab22.