

SEMAINE 1

Semaines du : 25 août, 22 septembre, 20 octobre, 17 novembre, 15 décembre
2025, 26 janvier, 23 février, 23 mars, 20 avril, 18 mai et 15 juin 2026



Collation du matin

Menu du dîner

Collation de l'après-midi

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Compote aux fruits et biscuit soleil multigrain	Muffin son/raisins et fruit frais	Toast Melba, fromage cheddar et raisins	Barre énergie maison	Smoothie aux fruits et mini bouchée aux canneberges et oranges
Veau parmigiana Riz persillé	Cuisse de poulet à la portugaise Couscous	Assiette grecque (porc mariné, sauce tzatziki, pointe de pita) Riz à l'ail et origan	Poulet croustillant en croûte d'épices Pommes de terre rôties	<u>JOURNÉE ITALIENNE</u>  Pennes, sauce napolitaine et boulettes de bœuf Pennes, sauce rosée
*Tofu Tao Riz persillé	Macaroni au fromage	Poisson-bruschetta Riz à l'ail et origan	Chili végétarien Pommes de terre rôties	
Salade du chef	Crudités et trempette	Haricots au beurre	Crudités et trempette	Pain à l'ail Salade César
Salade de fruits	Pouding au chocolat	Gâteau aux fruits et yogourt	Fruit frais	Délice à la vanille et biscuit Graham
Barre Nutri-Grain et fruit frais	Tube de yogourt et biscuits secs	Tartinade aux œufs et mini pain naan	Demi-bagel et fromage à la crème ou confiture	Muffin aux bananes, chocolat et quartiers d'orange



AU
MENU

***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.**



SEMAINE 2

Semaines du : 1^{er} septembre, 29 septembre, 27 octobre, 24 novembre 2025,
5 janvier, 2 février, 02 mars, 30 mars, 27 avril et 25 mai 2026



Collation du matin

Menu du dîner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céréales et lait	Gaufre et fruit frais	Salade de fruits et fromage	Tube de yogourt et galette aux fruits	Parfait aux fruits et crumble
Sandwich chaud au poulet sur petit pain rond	Lasagne au bœuf et à la PVT	Poulet teriyaki riz	<u>JOURNÉE FAJITAS</u> 	Parmentier au porc effiloché
*Tofu «Wowbutter» Nouilles de riz	Assiette de falafels (falafels, pita, laitue, tomates et sauce tzatziki)	Pâté au saumon, sauce aux œufs	Lanières de poulet ou poulet végété (soya)	Enroulé froid aux légumes croquant et protéine de soya
Salade du marché	Crudités et trempette	Carottes persillées	Mélange de légumes, tortilla, salsa et fromage cheddar Crudités et trempette	Salade mesclun
Fruit frais	Yogourt aux fruits	Renversé aux fruits	Mousse au chocolat	Scone aux bleuets
Compote aux fruits et biscuit à l'avoine et raisins	Galette de riz, confiture et lait	Tzatziki, crudités et mini pain naan	Craquelins et guacamole	Muffin double chocolat et quartiers d'orange



ALIMENTS
DU QUÉBEC
AU MENU

***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 selon la disponibilité des produits et de la saison.
(les plats/produits identifiés pourront être modifiés selon les disponibilités d'approvisionnement lors de la confection des recettes.)



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



SEMAINE 3

Semaines du : 8 septembre, 6 octobre, 3 novembre, 1 décembre 2025, 12 janvier, 9 février, 9 mars, 6 avril, 4 mai, 1 juin 2026



Collation du matin

Menu du dîner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Compote aux fruits et biscuit soleil multigrain	Muffin son/raisins et fruit frais	Toast Melba, fromage cheddar et raisins	Barre énergie maison	Smoothie aux fruits et mini bouchée aux dattes
Boulettes de bœuf suédoise Purée de pommes de terre Manicottis, sauce tomate Salade du chef Salade de fruits	Lanières de porc aigre-doux Quinoa Casserole de thon Crudités et trempette Pouding au caramel et biscuit Graham	<u>JOURNÉE BOL POKÉ</u>  Poulet teriyaki ou tofu mariné Riz, laitue, chou rouge, concombre, carottes et sauce Gâteau aux carottes	Poulet au beurre Filet de poisson en croûte d'herbes Pommes de terre Crudités et trempette Fruit frais	<u>JOURNÉE ASIATIQUE</u>  Macaroni chinois au bœuf Macaroni chinois végétarien Pâté impérial aux légumes Salade d'épinards et carottes Mandarines et biscuit de fortune
Barre Nutri-Grain et fruit frais	Tube de yogourt et biscuits secs	Tartinade aux œufs et mini pain naan	Demi-bagel et fromage à la crème ou confiture	Muffin aux bananes chocolat et compote de fraises



ALIMENTS DU QUÉBEC
AU MENU

***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.**



SEMAINE 4

Semaines du : 15 septembre, 13 octobre, 10 novembre, 8 décembre 2025,
19 janvier, 16 février, 16 mars, 11 mai et 8 juin 2026



**Collation
du matin**

**Menu
du dîner**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Céréales et lait	Gaufre et fruit frais	Salade de fruits et fromage	Tube de yogourt et biscuit à l'avoine et pommes	Gruau du lendemain et petits fruits
	Burger de poulet	Pâtes, sauce à la viande (bœuf)	Baguette froide à la dinde et au fromage	Casserole de bœuf et pommes de terre en dés	<u>JOURNÉE BOL</u> <u>TEX-MEX</u>
	Quiche brocoli et fromage	*Quinoa aux pois chiches et légumes	Filet de poisson grillé, sauce tartare	*tortellinis, sauce Rosée	 Bœuf ou tofu assaisonné
	Pommes de terre rissolées		Riz pilaf		
	Salade de maïs et poivrons	Crudités et trempette	Salade César	Crudités et trempette	Riz avec haricots, maïs, légumes et fromage
	Fruits en conserve	Yogourt glacé	Gâteau au chocolat	Fruit frais	Tartelette au citron
	Compote aux fruits et biscuit avoine et raisins	Galette de riz, confiture et lait	Tzatziki, crudités et mini naan	Craquelins et guacamole	Muffin double chocolat et quartiers d'orange



AV
MENU

* 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 selon la disponibilité des produits et de la saison.



**Plats faisant partie de notre offre végétarienne.

