

25 août
22 sept.
20 oct.
17 nov.
15 déc.
26 janv.
23 févr.
23 mars
20 avril
18 mai
15 juin

01 sept.
29 sept.
27 oct.
24 nov.
05 janv.
02 févr.
02 mars
30 mars
27 avril
25 mai

08 sept.
06 oct.
03 nov.
01 déc.
12 janv.
09 févr.
09 mars
06 avril
04 mai
01 juin

15 sept.
13 oct.
10 nov.
08 déc.
19 janv.
16 févr.
16 mars
13 avril
11 mai
08 juin

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Soupe poulet et légumes</p> <p>Veau parmigiana</p> <p><i>*Tofu Tao¹</i> (A. Bilodeau, sec. 1)</p> <p>Nouilles aux œufs Haricots verts Salade César</p>	<p>Soupe aux lentilles</p> <p>Cuisse de poulet à la portugaise Orge pilaf</p> <p>Macaroni au fromage</p> <p>Jardinière de légumes Salade fusion</p>	<p>Crème de poulet</p> <p>Assiette grecque (porc mariné, riz à l'ail, sauce tzatziki, pointe de pita)</p> <p>Poisson-bruschetta Riz à l'ail et origan</p> <p>Brocoli au beurre Salade grecque</p>	<p>Soupe aux légumes</p> <p>Pilons de poulet croustillant en croûte d'épices Pommes de terre rôties</p> <p>Wrap aux patates douces et haricots noirs</p> <p>Légumes mexicains Salade de chou</p>	<p>Crème de brocoli</p> <p>Bifteck, sauce à la lyonnaise Purée de pommes de terre</p> <p><i>*Sandwich Banh-mi¹</i> (M.-È. Gonthier, enseignante)</p> <p>Carottes persillées Salade jardinière</p>
<p>Crème de champignons</p> <p>Sandwich chaud au poulet sur petit pain rond</p> <p><i>*Tofu «Wowbutter»</i> Nouilles de riz</p> <p>Pois verts Salade du marché</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Lasagne</p> <p>Pita de falafels</p> <p>Courgettes sautées aux herbes Salade César</p>	<p>Soupe minestrone</p> <p>Poulet teriyaki Couscous</p> <p>Pâté au saumon, sauce aux œufs</p> <p>Fleurettes de brocoli Salade d'épinards</p>	<p>Crème de légumes</p> <p>Burrito à la viande</p> <p><i>*Cari de pois chiches</i> Riz basmati</p> <p>Légumes San Francisco Salade de carottes crémeuse</p>	<p>Soupe tomates et quinoa</p> <p>Pizza au poulet barbecue</p> <p>Étagé de légumes grillés et ricotta¹ (W. Hudon, sec. 2)</p> <p>Mélange de légumes à l'italienne Salade mesclun</p>
<p>Soupe poulet et vermicelles</p> <p>Boulettes de bœuf Shanghai Purée de pommes de terre</p> <p>Dahl à l'indienne Demi-pain naan</p> <p>Légumes à la florentine Salade du chef</p>	<p>Crème de courge</p> <p>Lanières de porc aigre-doux Quinoa</p> <p>Casserole de thon</p> <p>Carottes au cumin Salade californienne</p>	<p>Soupe aux légumes</p> <p>Pita à l'italienne</p> <p><i>*Omelette aux légumes et fromage</i></p> <p>Légumes de Paris Salade du marché</p>	<p>Crème de carottes</p> <p>Poulet au beurre</p> <p>Filet de poisson en croûte d'herbes</p> <p>Riz vapeur Duo de haricots Salade verte au chou rouge</p>	<p>Soupe à l'orientale</p> <p>Assiette chinoise Riz frit au soya</p> <p>Wrap au chili végétarien¹ (V. Fournier, enseignante)</p> <p>Légumes sautés asiatiques Salade d'épinards et carottes</p>
<p>Soupe bœuf et orge</p> <p>Parmentier de porc effiloché</p> <p>Bol végété tex-mex Riz</p> <p>Légumes racines grillés Salade du marché</p>	<p>Soupe poulet et riz</p> <p>Pâtes, sauce à la viande</p> <p><i>*Quinoa aux pois chiches et légumes¹</i> (C. Binet, sec. 1)</p> <p>Brocoli Salade César</p>	<p>Crème de tomates au basilic</p> <p>Burger de poulet cajun</p> <p>Quiche brocoli et fromage</p> <p>Jardinière de légumes Salade de chou</p>	<p>Crème de navet</p> <p>Casserole de bœuf épicé et pommes de terre en dés</p> <p><i>*Gratin jardinière</i></p> <p>Mélange fusion Salade méditerranéenne</p>	<p>Soupe bœuf et quinoa</p> <p>Poulet à la cacciatore</p> <p>Tacos de poisson (2)</p> <p>Riz pilaf Pois et carottes Salade de maïs et poivrons</p>

Prix du menu du jour

Comprend :

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

7,50 \$

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 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.



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