

CENTRE DE SERVICES SCOLAIRE DU CHEMIN-DU-ROY – ÉCOLE SECONDAIRE

Centre
de services scolaire
du Chemin-du-Roy

Québec

Prix du menu du jour

Comprend :

- la soupe **OU** jus de légumes
- le plat principal
- lait 200 ml **OU** jus Oasis 200 ml
- et le dessert

6,90 \$

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

Zipthru

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.



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 1 19 août 23 sept. 28 oct. 02 déc. 20 janv. 24 févr. 31 mars 05 mai 09 juin	Crème de champignons Macaroni chinois végétarien Pilons de poulet barbecue Riz persillé Haricots verts Salade verte et chou rouge	Soupe aux légumes Burger de poisson Porc souvlaki Carottes au beurre Pommes de terre rôties à l'ail et origan Salade d'épinards	Potage Crécy Pâtes jardinières au gratin, sauce rosée et tofu Pâté au poulet Salade du chef	Soupe poulet et riz Lasagne végétarienne Galette de veau coréenne Nouilles au beurre Légumes sautés Salade César	Crème de légumes Effiloché végétarien Poulet à la portugaise Riz aux fines herbes Jardinière de légumes Salade de chou crémeuse
SEMAINE 2 26 août 30 sept. 04 nov. 09 déc. 27 janv. 03 mars 07 avril 12 mai 16 juin	Crème de patate douce Frittata au brocoli et fromage Boulettes de bœuf suédoises Riz et orge pilaf Courgettes fraîches au four Salade printanière	Soupe au bœuf et orge Tofu Tao Poulet au beurre Pain naan Brocoli vapeur Salade fattouche	Soupe poulet et nouilles Roulade de poisson à la florentine Lentilles vertes aux herbes de Provence Pita à l'italienne Légumes de style californien Salade César	Crème de chou-fleur Pâtes végétariennes et brocoli 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
SEMAINE 3 02 sept. 07 oct. 11 nov. 16 déc. 03 févr. 10 mars 14 avril 19 mai	Soupe à l'oignon Rotinis aux fruits de mer au gratin Poulet teriyaki Vermicelles de riz Mélange de légumes bistro Salade César	Crème de tomate à l'italienne Guédille 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 Maïs et poivrons rouges Burger de dinde Salade de chou vert	Soupe aux légumes maison Pâtes primavera aux légumes Pâté chinois 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 verts au sésame Salade de carottes
SEMAINE 4 09 sept. 14 oct. 18 nov. 06 janv. 10 févr. 17 mars 21 avril 26 mai	Crème de poulet Poisson-bruschetta Bifteck à la lyonnaise Purée de pommes de terre Pois et carottes Salade de chou rouge	Soupe aux tomates et macaroni Wrap végétarien à la mexicaine Doigts de poulet Pommes de terre rôties épicées Courgettes vertes sautées Salade printanière	Potage Parmentier au basilic frais Riz frit au poulet Burrito à la viande Mélange de légumes automnal Salade du chef	Soupe aux pois Tortellinis, sauce rosée Pâté au saumon Brocoli grillé à l'ail Salade César	Potage cultivateur Casserole de thon Poulet au cari rouge et à la mangue Riz basmati Carottes et edamame Salade asiatique
SEMAINE 5 16 sept. 21 oct. 25 nov. 13 janv. 17 févr. 24 mars 28 avril 02 juin	Soupe poulet et nouilles Pennes, sauce pomodoro végétarienne Croque-monsieur au jambon Haricots verts Salade d'épinard	Crème de brocoli Sauté végétarien «Wow butter» Vermicelles de riz Lasagne à la viande Carottes et edamame Salade César	Soupe bœuf et légumes Pizza sicilienne Veau Marengo Purée de pommes de terre Pois et carottes Salade de chou rouge	Soupe tomate et quinoa Bol mexicain végété Poulet, sauce crémeuse au pesto Nouilles aux œufs Maïs en grains Salade du jardin	Crème d'épinards Quésadilla végétarienne Poulet général Tao Riz basmati Brocoli à l'orange Salade asiatique



* **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.