

# CAFÉTÉRIA DESCOTEAUX & HARDY INC.

## Année scolaire 2026-2027

SEMAINES : 30 AOÛT, 27 SEPTEMBRE, 25 OCTOBRE, 22 NOVEMBRE, 3 JANVIER, 31 JANVIER, 7 MARS, 4 AVRIL, 2 MAI, 30 MAI

### SEMAINE 1

| LUNDI                    | MARDI                           | MERCREDI                 | JEUDI                     | VENDREDI                            |
|--------------------------|---------------------------------|--------------------------|---------------------------|-------------------------------------|
| Soupe poulet & riz       | Crème de carottes               | Soupe boeuf & orges      | Soupe tomates & nouilles  | Crème de légumes                    |
| Macaroni au fromage ***  | Spaghetti sauce à la viande *** | Poulet général Tao ***   | Quesadillas au poulet *** | Pizza / Pizza végété ***            |
| Boulettes Teriyaki       | Poisson du chef                 | Veau parmesan            | Poisson croustillant      | Soupe repas crémeuse aux tortellini |
| Purée de pommes de terre | Purée de pommes de terre        | Pommes de terre grecques | Pommes terre de grelots   | Pommes de terre en quartier         |
| Haricots                 | Mélange de légumes soleil       | Salade du chef           | Brocoli                   | Salade du marché                    |

SEMAINES : 6 SEPTEMBRE, 4 OCTOBRE, 1 NOVEMBRE, 29 NOVEMBRE, 10 JANVIER, 7 FÉVRIER, 14 MARS, 11 AVRIL, 9 MAI, 6 JUIN

### SEMAINE 2

| LUNDI                                | MARDI                         | MERCREDI                                    | JEUDI                    | VENDREDI                                          |
|--------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------|
| Crème d'épinards                     | Soupe poulet & nouilles       | Choix du chef                               | Crème de chou-fleur      | Soupe minestrone                                  |
| Effilochée de porc sur pain naan *** | Lasagne sauce à la viande *** | Poulet cordon bleu ***                      | Gratin de jambon ***     | Burger de boeuf                                   |
| Ravioli végété sauce du chef         | Poisson en croûte             | Paté chinois gratiné<br>Paté chinois végété | Poisson meunière         | Burger végété ***<br>Nouilles Singapour au poulet |
| Pommes de terre grecques             | Purée de pommes de terre      | Pommes de terre en quartier                 | Cubes de pommes de terre | Pommes de terre du chef                           |
| Maïs                                 | Carottes                      | Jardinière de légumes                       | Brocoli                  | Salade                                            |

SEMAINES : 13 SEPTEMBRE, 11 OCTOBRE, 8 NOVEMBRE, 6 DÉCEMBRE, 17 JANVIER, 14 FÉVRIER, 21 MARS, 18 AVRIL, 16 MAI

### SEMAINE 3

| LUNDI                       | MARDI                       | MERCREDI                        | JEUDI                   | VENDREDI                         |
|-----------------------------|-----------------------------|---------------------------------|-------------------------|----------------------------------|
| Soupe tomates & riz         | Potage parmentier           | Soupe boeuf & orge              | Crème de chou-fleur     | Potage de légumes                |
| Poulet à l'oriental ***     | Boulettes à l'italienne *** | Spaghetti sauce à la viande *** | Sous-marin au boeuf *** | Pizza au poulet                  |
| Saucisses italiennes        | Filet de poisson citronné   | Crêpes farcies                  | Riz frit aux crevettes  | Pizza végété ***<br>Chili végété |
| Pommes de terre en quartier | Purée de pommes de terre    | Purée de pommes de terre        | Pommes de terre grelots | Pommes de terre grecques         |
| Légumes du marché           | Maïs                        | Haricots verts                  | Salade de chou          | Salade du marché                 |

SEMAINES : 20 SEPTEMBRE, 18 OCTOBRE, 15 NOVEMBRE, 13 DÉCEMBRE, 24 JANVIER, 21 FÉVRIER, 28 MARS, 25 AVRIL, 23 MAI, 20 JUIN

### SEMAINE 4

| LUNDI                      | MARDI                   | MERCREDI                         | JEUDI                         | VENDREDI                                          |
|----------------------------|-------------------------|----------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------|
| Choix du chef              | Potage de légumes       | Soupe poulet & nouilles          | Soupe boeuf & riz             | Soupe poulet & riz                                |
| Tortellini sauce rosée *** | Lanières de poulet ***  | Pizza au boeuf sur pain pita *** | Fusilli alfredo au poulet *** | Burger au poulet                                  |
| Pâté au poulet             | Poisson fines herbes    | Dumplings                        | Ailes de poisson              | Burger végété ***<br>Cannelloni avec sauce tomate |
| Purée de pommes de terre   | Pommes de terre du chef | Pommes de terre en quartier      | Purée de pommes de terre      | Pommes de terre rissolées                         |
| Carottes                   | Salade du jour          | Brocoli                          | Jardinière de légumes         | Salade de chou                                    |

- L'ASSIETTE COMPLÈTE (6,00\$) = la protéine, le légume du jour ainsi que l'accompagnement (féculent).
- REPAS COMPLET (9,00\$) = Assiette complète, la soupe, le breuvage (jus ou lait ou l'eau) et le dessert.
- L'assiette de hamburger steak est offerte comme troisième choix de repas tous les jours.
- Le dessert est un choix entre le dessert du chef ou un fruit frais.
- Le coût du plateau complet est de 9,00\$ et la carte repas de 5 jours est de 44,25 \$.
- 🌸 = repas végété.
- 🐟 = repas de poisson ou de fruits de mer.
- Le menu peut être sujet à des changements sans préavis.
- Le menu n'est pas sans allergène.

Les concessionnaires sont tenus de respecter la Politique alimentaire du Centre de services scolaire. Selon cette politique, les repas offerts aux élèves doivent répondre aux critères suivants : valeur nutritive, quantité, variété, fraîcheur, équilibre et préparation des aliments. Les concessionnaires doivent se conformer aux orientations et aux gestes prescrits par la Politique-cadre pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif (MELS 2007). Les portions sont conformes aux normes du Guide alimentaire canadien.