

CAFÉTÉRIA DESCOTEAUX & HARDY INC

- La soupe, le breuvage (jus ou lait ou l'eau) et le dessert sont inclus dans le repas complet.
- L'assiette de hamburger steak est offerte comme troisième choix de repas à tous les jours.
- Le riz est offert tous les jours en remplacement des pommes de terre.
- Le dessert est un choix entre le dessert du chef ou un fruit frais.
- Le coût du plateau complet est de 6.90\$ et la carte repas de 5 jours est de 33.75\$.

L'ANNÉE SCOLAIRE 2021-2022

Semaines du 30 aout, du 27 septembre, du 25 octobre, du 22 novembre, du 20 décembre 2021,
du 24 janvier, du 21 février, du 28 mars, du 25 avril, du 23 mai 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu #1	Soupe bœuf & orge	Crème de tomates et poivrons	Soupe du Chef	Crème de champignons	Soupe Minestrone
	Saucisses saveur <i>poutine</i>	<i>Pizza Mexicaine</i> végé sur pain <i>Naan</i>	Veau parmesan	Burger de bœuf Burger végété	Pizza au poulet Pizza végété
	*** Pâté au poulet Pâté au tofu	**** Gratin de jambon	*** Poisson meunière 🐟	*** Omelette au fromage	*** Fettuccini aux fruits de mer 🐟
	Haricots verts	Carottes & maïs	Brocoli	Salade de chou	Salade du chef
	Purée de pommes de terre	Pommes de terre rissolées	Purée de pommes de terre	Pommes de terre rissolées	Pommes de terre rissolées

Semaines du 6 septembre, du 4 octobre, du 1 novembre, du 29 novembre 2021,
du 3 janvier, du 31 janvier, du 7 mars, du 4 avril, du 2 mai, du 30 mai 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu #2	Soupe poulet & riz	Crème de poulet	Soupe du Chef	Potage parmentier	Soupe aux légumes
	Quiche au jambon Quiche végété	Pâté chinois	Saucisses porc et bœuf	Pizza au poulet Pizza végété	Lasagne sauce à la viande
	*** Pennine au poulet sauce <i>Alfredo</i>	**** Lanières de poulet	*** Filet de sole pané 🐟	*** Assiette chinoise végé	*** Pépites de morue 🐟
	Haricots verts & jaunes	Salade de chou	Carottes	Légumes asiatiques	Brocoli
	Purée de pommes de terre	Pommes de terre rissolées	Purée de pommes de terre	Pommes de terre rissolées	Purée de pommes de terre

CAFÉTÉRIA DESCOTEAUX & HARDY INC

L'ANNÉE SCOLAIRE 2021-2022

Semaines du 13 septembre, du 11 octobre, du 8 novembre, du 6 décembre 2021,
du 10 janvier, du 7 février, du 14 mars, du 11 avril, du 9 mai, du 6 juin 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu #3	Soupe tomates & nouilles	Crème de brocoli	Soupe du Chef	Crème de carottes	Soupe poulet & nouilles
	Pilons de poulet <i>B.B.Q.</i>	Poulet à la façon <i>Bâton rouge</i>	Spaghetti sauce à la viande	Burger de poulet	Pizza Pizza végété
	*** Tortellini sauce rosée	**** Poisson meunière 🐟	*** Boulettes <i>Téiyaki</i>	*** Macaroni au fromage & brocoli	*** Pâtes au saumon fumé 🐟
	Haricots verts	Salade verte	Brocoli	Salade de chou	Légumes soleil
	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Pommes de terre grecques	Pommes de terre rissolées

Semaines du 20 septembre, du 18 octobre, du 15 novembre, du 13 décembre 2021,
du 17 janvier, du 14 février, du 21 mars, du 18 avril, du 16 mai, 13 juin 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu #4	Crème de chou-fleur	Soupe tomates & riz	Soupe du Chef	Soupe poulet & nouilles	Potage de légumes
	Poulet <i>Général Tao</i>	Rôtie de porc sauce du chef	Wrap Mexicain végé	Spaghetti sauce à la viande	Lanières de poulet
	*** Burritos végété	**** Macaroni à la viande	*** Escalope de veau panée	*** Crevettes Thai 🐟	*** Tofu aux tomates & miso
	Jardinière de légumes	Brocoli	Carottes & maïs	Salade du chef	Salade de chou
	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Pommes de terre rissolées

Le repas complet comprend la soupe, l'assiette principale (avec les légumes et l'accompagnement), le breuvage et le dessert.
(🐟 = Repas de poisson ou fruits de mer)

Le menu peut être sujet à changements sans préavis. Le menu n'est pas sans allergène.

Bon appétit !!!

Les concessionnaires sont tenus de respecter la Politique alimentaire du Centre de service 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.