

CAFÉTÉRIA DESCOTEAUX & HARDY INC
ÉCOLE LOUIS-PHILIPPE-PARÉ – ANNÉE SCOLAIRE 2022-2023

Semaines :
 31 août, 26 septembre, 24 octobre, 21 novembre, 19 décembre, 30 janvier, 6 mars, 3 avril, 1 mai, 29 mai

MENU #1	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Soupe bœuf & orge	Crème de carottes	Soupe du Chef	Crème de champignons	Soupe Minestrone
	Boulettes à l'italienne	<i>Pizza Mexicaine végé sur pain Naan</i>	Souvlaki de porc	Burger de poulet <i>Burger végété</i>	Pizza <i>Pizza végété</i>
	***	***	***	***	***
	Pâté au poulet <i>Pâté au tofu</i>	Fuilli Primavera	Poisson meunière 🐟	<i>Assiette asiatique</i>	Fettuccini aux fruits de mer 🐟
	Haricots verts	Maïs	Brocoli	Légumes chinois	Salade du marché
	Purée de pommes de terre	Pommes de terre rissolées	Purée de pommes de terre	Pommes de terre rissolées	Frites maison au four

Semaines :
 5 septembre, 3 octobre, 31 octobre, 28 novembre, 10 janvier, 6 février, 13 mars, 11 avril, 8 mai, 5 juin

MENU #2	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Crème de brocoli	Soupe tomates et nouilles	Soupe du Chef	Soupe poulet et légumes	Crème de légumes
	Poulet Général TAO	Filet de porc grillé à la grecque	<i>Cannelloni sauce tomates gratiné</i>	Spaghetti sauce à la viande	Lanières de poulet
	***	***	***	***	***
	Poisson aux fines herbes 🐟	<i>Pâté chinois végété</i>	Filet de sole pané 🐟	<i>Casserole mexicaine végété gratinée</i>	Crevettes Thaï 🐟
	Macédoine de légumes	Brocoli	Carottes	Salade verte	Salade de chou

Semaines :
 12 septembre, 10 octobre, 7 novembre, 5 décembre, 16 janvier, 13 février, 20 mars, 17 avril, 15 mai

MENU #3	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Soupe poulet et riz	Crème de carottes	Soupe du Chef	Potage parmentier	Soupe aux légumes
	Quiche au jambon <i>Quiche végété.</i>	Poulet à la façon <i>Bâton rouge</i>	Veau parmesan	Pizza au poulet <i>Pizza végété</i>	Lasagne sauce à la viande
	***	***	***	***	***
	<i>Tortellini sauce rosée</i>	Poisson meunière 🐟	Saucisse porc et boeuf	Boulettes Tériyaki	Pépité de morue 🐟
	Légumes soleil levant	Salade de chou	Carottes	Salade verte	Brocoli

Semaines :
 19 septembre, 17 octobre, 14 novembre, 12 décembre, 23 janvier, 20 février, 28 mars, 24 avril, 23 mai

MENU #4	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Crème de chou-fleur	Soupe tomates & riz	Soupe du Chef	Soupe poulet & nouilles	Potage de légumes
	Cuisse de poulet BBQ	Wrap mexicain à la viande <i>Wrap végété</i>	Gratin de jambon <i>Gratin végété</i>	Lanière de poulet	Spaghetti sauce à la viande
	***	***	***	***	***
	Escalope de veau gratiné	Pennine au saumon fumé 🐟	Burger de bœuf <i>Burger végété</i>	<i>Sauté de tofu aux légumes</i>	<i>Omelette espagnole</i>
	Haricots verts et jaunes	Jardinière de légumes	Salade du chef	Salade de chouf	Brocoli

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.

- 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 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 7,50 \$ et la carte repas de 5 jours est de 35 \$.

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.