CAFÉTÉRIA DESCOTEAUX & HARDY INC.

Année scolaire 2023-2024

Semaines : 5 septembre, 2 octobre, 30 octobre, 27 novembre, 9 janvier, 5 février, 11 mars, 8 avril, 6 mai, 3 juin

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 *** Pâté au poulet Pâté au tofu	Pizza mexicaine végé sur pain pita *** Fusillis au pesto	Souvlaki de porc *** Poisson meunière	Burger de poulet Burger végé *** Assiette asiatique	Pizza Pizza végé *** Fruits de mer du moment
	Haricots verts	Maïs	Brocoli	Légumes chinois	Salade du marché
	Purée de pommes de terre	Pommes de terre rissolées	Pommes de terre grecque	Pommes de terre en dés	Frites maison au four

Semaines : 11 septembre, 10 octobre, 6 novembre, 4 décembre, 15 janvier, 12 février, 18 mars, 15 avril, 13 mai

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 *** Poisson aux fines herbes	Filet de porc grillé à la grecque *** Pâté chinois végé	Cannelloni sauce tomates gratiné *** Filet de sole pané	Spaghetti sauce à la viande *** Casserole mexicaine végé gratinée	Lanières de poulet *** Crevettes Thaï
	Macédoine de légumes	Brocoli	Carottes	Salade verte	Salade de chou
	Purée de pommes de terre	Pommes de terre grecques	Pommes de terre rissolées	Pommes de terre grelots	Frites maison au four

Semaines : 18 septembre, 16 octobre, 13 novembre, 11 décembre, 22 janvier, 19 février, 25 mars, 22 avril, 21 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 Quiche végé *** Tortellinis sauce rosée	Poulet à l'orientale *** Poisson meunière	Veau parmesan *** Saucisse porc et boeuf	Pizza au poulet Pizza végé *** Boulettes Tériyaki	Lasagne sauce à la viande *** Aiglefin du chef
	Légumes soleil levant	Salade de chou	Carottes	Salade verte	Brocoli
	Purée de pommes de terre	Pomme de terre rissolées	Purée de pommes de terre	Pommes de terre grecque	Pommes de terre du chef

Semaines : 25 septembre, 23 octobre, 20 novembre, 18 décembre, 29 janvier, 26 février, 29 avril, 27 mai

MENU #4	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Crème de chou-fleur	Soupe tomates & riz	Soupe du Chef	Soupe poulet & nouilles	Potage de légumes
	Pilon de poulet BBQ *** Escalope de veau gratiné	Wrap mexicain à la viande Wrap végé *** Pennines au saumon	Gratin de jambon Gratin végé *** Burger de bœuf Burger végé	Lanière de poulet *** Sauté de tofu aux légumes	Spaghetti sauce à la viande *** Macaroni au fromage à la façon du chef
	Haricots verts et jaunes	Jardinière de légumes	Salade du chef	Salade de chou	Brocoli
	Purée de pommes de terre	Pommes de terre en dés	Pommes de terre grecque	Frites maison au four	Pommes de terre du chef

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 des 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 dessert est un choix entre le dessert du chef ou un fruit frais.
- Le coût du plateau complet est de 8,50 $ et la carte repas de 5 jours est de 38,75 $.

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, fraicheur, 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.