

CAFÉTÉRIA DESCOTEAUX & HARDY INC. – ANNÉE SCOLAIRE 2024-2025

Semaines : 2 septembre, 30 septembre, 28 octobre, 25 novembre, 6 janvier, 3 février, 10 mars, 7 avril, 5 mai, 2 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 *** Macaroni au fromage	Lanière de poulet *** Pâtes teriyaki au tofu	Poulet au beurre *** Poisson meunière 🐟	Dumpling au poulet *** Riz chinois végété avec Egg roll	Pizza Pizza végété *** Poisson du chef 🐟
	Haricots verts	Salade de chou	Brocoli	Légumes orientaux	Salade du chef
	Purée de pommes de terre	Pommes de terre rissolées	Purée de pommes de terre	Pommes de terre rissolées	Pommes de terre grecques

Semaines : 9 septembre, 7 octobre, 4 novembre, 2 décembre, 13 janvier, 10 février, 17 mars, 14 avril, 12 mai

MENU #2	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Crème de brocoli	Soupe tomates et nouilles	Soupe du Chef	Soupe légumes et poulet	Crème de légumes
	Pennine saucisses et poivrons *** Poisson aux fines herbes 🐟	Poulet Général Tao *** Pâté chinois Pâté chinois végété	Veau à la sauce du chef *** Spaghetti sauce à la viande	Effiloché de porc sur pain naan *** Burger au poulet Burger végété	Tortellini sauce rosée *** Crevettes Thaï 🐟
	Jardinière de légumes	Brocoli	Salade du chef	Carottes et pois	Sauté de légumes
	Purée de pommes de terre	Pommes de terre rissolées	Purée de pommes de terre	Pommes de terre grelots	Pommes de terre en dés

Semaines : 16 septembre, 14 octobre, 11 novembre, 9 décembre, 20 janvier, 17 février, 24 mars, 21 avril, 19 mai

MENU #3	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Soupe poulet et riz	Crème de carottes	Soupe du Chef	Crème d'épinards	Soupe aux légumes
	Quiche lorraine Quiche végété *** Burger de bœuf	Lasagne à la viande *** Pâtes au saumon 🐟	Lanières de poulet *** Sauté mexicain végété	Gratin de jambon *** Filet de sole croustillant 🐟	Pizza au poulet *** Pâtes crémeuses au tofu
	Carottes	Brocoli	Salade de chou	Légumes sautés	Salade du marché
	Pommes de terre en quartier	Purée de pommes de terre	Pommes de terre grelots	Purée de pommes de terre	Pommes de terre du chef

Semaines : 23 septembre, 21 octobre, 18 novembre, 16 décembre, 27 janvier, 24 février, 31 mars, 28 avril, 26 mai

MENU #4	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Crème de chou-fleur	Soupe tomates & riz	Soupe du Chef	Soupe poulet & nouilles	Potage de légumes
	Tacos du chef végété *** Fusilli Carbonara	Boulettes teriyaki *** Poisson meunière 🐟	Saucisses porc et bœuf *** Quesadillas au poulet	Spaghetti sauce à la viande *** Poisson du chef 🐟	Poulet style oriental *** Poêlée de couscous aux pois chiches
	Maïs	Brocoli	Légumes jardinières	Salade du chef	Haricots
	Purée de pommes de terre	Pommes de terre grelots	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 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 8,75 \$ et la carte repas de 5 jours est de 42,50 \$.

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.