

Menu 2026-2027

BON APPÉTIT!

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SOUPE ou POTAGE		Poulet et nouilles	Légumes	Potage du jour	Tomates et ses amis	Choix du chef
REPAS FROID		Bagel fromage à la crème ♥ Œuf à la coque Crudités et trempette	Mini pita À la salade de poulet ou thon Salade de carottes et raisins	Tortillas au jambon et fromage♥ Salade garnie	Salade César au poulet Fromage râpé et croûtons	Mini-Buffert ♥ 3 pointes de sandwich au choix Fromage et salade du chef Crudités et trempette
REPAS CHAUD						
Semaine 1		Filet de poisson assaisonné Couscous et légumes californiens	Pâtes Alfredo Au tofu soyeux et brocolis	Assiette grecque Poulet, riz et salade	Assiette mexicaine! Bœuf, haricots rouges, pointes de tortillas grillée, fromage, laitue, maïs en grains et salsa	Penne sauce à la viande Salade César et petit pain
24 août	25 janv.					
28 sept.	8 mars					
2 nov.	12 avril					
7 déc..	17 mai					
	21 juin					
Semaine 2		Tortellini au fromage Sauce rosée Légumes de saison	Muffin anglais Œuf, fromage Salade de pâtes, Crudités et trempette	Nouilles sautées asiatiques Au poulet et aux légumes	Pâté chinois Accompagné de betteraves marinées	Burger de bœuf Avec salade d’orzo aux légumes
31 août.	1 févr.					
5 oct.	15 mars					
9 nov.	19 avril					
14 déc.	24 mai					
Semaine 3		Mini ravioli à la viande (bœuf et veau) Sauce tomate et carottes glacées	Demi-lune gratinée Riz mexicain aux tomates et chili Maïs	Cavatappi à la viande(bœuf) Dans une sauce aux poivrons grillés accompagnés de légumes sautés	Brunch! Crêpe, omelette, mini muffin fromage et fruit	Burger de poulet grillé Salade du chef et cornichon
7 sept.	8 févr.					
12 oct.	22 mars					
16 nov.	26 avril					
4 janv.	31 mai					
Semaine 4		Coquilles au fromage Servies avec haricots verts	Tortilla de poulet grillé Accompagné d’une salade de carottes et crudités	Boulettes de bœuf Mijotées dans une sauce aigre-douce Riz pilaf et légumes de saison	Sous-marin au jambon gratiné Couscous aux légumes du jardin, laitue et concombres	Spaghetti sauce à la viande Salade César et petit pain
14 sept.	15 févr.					
19 oct.	29 mars					
23 nov.	3 mai					
11 janv.	7 juin					
Semaine 5		Poisson blanc Avec chapelure maison, Couscous au citron et légumes	Jambon à l’érable Patates pilées Pois et carottes	Pépites de poulet multigrains Riz assaisonné et macédoine	Lasagne sauce à la viande Salade du chef	Pizza au fromage Accompagné d’une salade grecque
21 sept.	22 fév.					
26 oct.	5 avril					
30 nov.	10 mai					
18 janv.	14 juin					
DESSERTS		Du jour	Du jour	Du jour	Du jour	Du jour

♥ aliments de blé entier ou à grains entiers

*** Fruits frais offerts tous les jours

- Virement Interac accepté seulement pour les cartes de 10 repas et plus.
- Vous devez ÉCRIRE LE NOM DE VOTRE ENFANT, SON ÉCOLE ET GROUPE dans la section message de votre virement
 - Assurez-vous de bien vérifier les informations avant de faire votre virement car celui-ci rentrera automatiquement. Merci

PRIX DES CARTES REPAS	
CARTES DE 10 REPAS 2 ARTICLES	85 \$
CARTES DE 10 REPAS 3 ARTICLES	90 \$
CARTES DE 10 REPAS 4 ARTICLES	95 \$

Repas complet :
2 ARTICLES 8,50 \$

Plat principal chaud ou froid
Et 1 article parmi les suivants :
Soupe, boisson ou dessert)

3 ARTICLES 9,00 \$

Plat principal chaud ou froid
Et 2 articles parmi les suivants :
Soupe, boisson ou dessert)

4 ARTICLES 9,50 \$

Plat principal chaud ou froid,
La soupe, le choix d’une boisson
et d’un dessert.

Plat principal :

● Chaud ou froid 7,25 \$

Sandwich ou roulé :

- Jambon, poulet, fromage ou œufs 4,00 \$
- Roulé 10 pouces (jambon, poulet, œufs) 4,00 \$
- Salade garnie ou César (250 ml) 3,25 \$
- Crudités (95 g) et trempette 3,00 \$

Compléments :

- Soupe et craquelins (200 mL) 2,25 \$
- Jus hydrafruit (200 ml) 2,00 \$
- Jus de légumes réduit en sodium 2,00 \$
- Lait 2 % (200 ml) 2,00 \$
- Biscuit à l’avoine 2,25 \$
- Muffins variés 2,25 \$
- Fruit frais entier ou coupé 2,00 \$
- Salade de fruits (175 mL) 2,00 \$
- Dessert du jour 2,25 \$
- Bâtonnet de fromage 2,00 \$
- Yogourt (95 g à 125 g) ou en tube 2,00 \$

Allergies : pour toute information, veuillez vous adresser à la responsable de la cantine.

Responsable : Edith Chéné

(514) 591-2372

delicesaedith@gmail.com

Par souci de l’environnement durable, nous encourageons les parents à fournir des ustensiles réutilisables à leurs enfants, même s’ils utilisent le service de la cantine. Merci!