

LES DÉLICES D'EDITH

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-buffet ♥ 3 pointes de sandwiches au choix Fromage et salade du chef Crudités et trempette
REPAS CHAUD					
Semaine 1					
24 août 28 sept. 2 nov. 7 déc.	25 janv. 8 mars 12 avril 17 mai 21 juin	Filet de poisson assaisonné Couscous et légumes californiens	Pâtes Alfredo au tofu soyeux et brocoli	Assiette grecque Poulet, riz et salade	Assiette mexicaine! Bœuf, haricots rouges, pointes de tortilla grillée, fromage, laitue, maïs en grains et salsa
Semaine 2					
31 août 5 oct. 9 nov. 14 déc.	1 fév. 15 mars 19 avril 24 mai	Tortellini au fromage Sauce rosée Légumes de saison	Muffin anglais Œuf, fromage Salade de pâtes, crudités et trempette	Nouilles sautées asiatique au poulet et aux légumes	Pâté chinois accompagné de betteraves marinées
Semaine 3					
7 sept. 12 oct. 16 nov. 4 janv.	8 fév. 22 mars 26 avril 31 mai	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
Semaine 4					
14 sept. 19 oct. 23 nov. 11 janv.	15 fév. 29 mars 3 mai 7 juin	Coquilles au fromage servi avec haricots verts	Tortilla de poulet grillé accompagnée 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
Semaine 5					
21 sept. 26 oct. 30 nov. 18 janv.	22 fév. 5 avril 10 mai 14 juin	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
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 \$

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

Responsable : Edith Chéné

(514) 591-2372

delicesaedith@gmail.com

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 de fruits (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 \$

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!