



Menu 2025-2026

Liste de prix

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi		
SOUPE ou POTAGE	Poulet et nouilles	Légumes	Potage du jour	Tomates et ses amis	Choix du chef		
REPAS FROID	♥ Assiette de 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	♥ Tortilla au jambon et fromage Salade garnie	Salade César au poulet Fromage râpé et croutons maison	♥ Mini-buffet (3 pointes de sandwich au choix du chef, fromage, salade de pâtes, Crudités et trempette)		
REPAS CHAUD							
Semaine du :	Semaine 1						
	25 août 29 sept. 3 nov. 8 déc.	26 janv. 9 mars 13 avril 18 mai	Pâtes Alfredo au tofu soyeux et brocolis	Jambon à l'érable avec patates pilées accompagné de pois	♥ Pépites de poulet multigrains avec riz et macédoine	Casserole de boeuf dans une sauce aux poivrons grillés accompagnés de légumes sautés	Burger de boeuf avec salade d'orzo aux légumes
	Semaine 2						
	1 ^{er} sept. 6 oct. 10 nov. 15 déc.	2 fév. 16 mars 20 avril 25 mai	Poulet à la king sur un lit de riz blanc accompagné de légumes californiens	♥ Tortilla au poisson couscous aux légumes avec crème sûre à la lime	Galette de bœuf garnie d'une sauce brune patates pilées carottes et navets	Rigatoni sauce à la viande, fromage parmesan et salade du chef	Pizza au fromage avec salade de pâtes à la bruschetta
	Semaine 3						
	8 sept. 13 oct. 17 nov. 5 janv.	9 fév. 23 mars 27 avril 1 ^{er} juin	Tortellini au fromage, sauce rosée avec légumes de saison	Poêlée de poulet teriyaki avec riz aux piments et légumes californiens	Pâté chinois accompagné de betteraves marinées	♥ Sous-marin au jambon gratiné garni de laitue, accompagné de patates rissolées et concombres	Penne sauce à la viande avec salade César et petit pain
	Semaine 4						
	15 sept. 20 oct. 24 nov. 12 janv.	16 fév. 30 mars 4 mai 8 juin	♥ Tortilla de poulet grillé accompagnées d'une salade de carottes et de concombre	Macaroni au fromage avec haricots verts	Riz frit au poulet avec brocolis	Assiette mexicaine! Boeuf, haricots rouges, pointes de tortilla grillées, fromage, laitue, maïs en grains et salsa	Spaghetti accompagné d'une salade César et petit pain
	Semaine 5						
	22 sept. 27 oct. 1 ^{er} déc. 19 janv.	23 fév. 6 avril 11 mai 15 juin	Filet de sole assaisonné servi avec riz et légumes accompagné d'une sauce tartare	Pain farci au porc effiloché accompagné de couscous aux pommes et crudités	Boulettes de boeuf mijotées dans une sauce aigre-douce servies sur un lit de riz pilaf avec carottes glacées	Brunch fruité! Crêpe, omelette, muffin, fromage et fruit	Burger de poulet avec salade de chou crémeuse
DESSERT Assiette de fruits disponible tous les jours	Du jour	Du jour	Du jour	Du jour	Du jour		

Repas complet : <u>2 articles</u>	8.00 \$
Plat principal chaud ou froid et un article parmi les suivants : soupe, boisson ou dessert	
<u>3 articles</u>	8.50 \$
Plat principal chaud ou froid, et 2 articles parmi les suivants : soupe, boisson ou dessert	
<u>4 articles</u> : Plat principal chaud ou froid, soupe, boisson et dessert	9.00 \$
Plat principal : • Chaud ou froid	7.00 \$
Sandwichs : • Jambon, poulet, œufs, fromage • Roulé 10 po (jambon, poulet, œufs) • Salade garnie ou César (250 mL)	4.00 \$ 4.00 \$ 3,25 \$
Compléments : • Soupe et craquelins (200 mL) • V8 réduit en sodium (200 mL) • Jus de fruits Hydrafruit (200 mL) • Lait 2 % (200 mL) • Biscuit à l'avoine • Muffins variés • Assiette de crudités et trempette • Fruit frais entier ou coupé • Salade de fruits • Pouding au lait (175 mL) • Dessert du jour • Bâtonnet de fromage • Yogourt (95 g à 125 g) ou en tube • Salade de pâtes	2.00 \$ 2.00 \$ 2.00 \$ 1.75 \$ 2.00 \$ 2.00 \$ 3.00 \$ 2.00 \$ 2.00 \$ 2.00 \$ 1,75 \$ 1.75 \$ 2.00 \$
♥ Contient des grains entiers	

Virement Interac accepté seulement pour les cartes de 10 repas et plus.
 Vous devez inclure le nom de votre enfant ainsi que son école.
 Question : Delice a
 Réponse : Edith
 Carte de 10 repas 3 articles : 85.00\$
 Carte de 10 repas 4 articles : 90.00\$

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

Bon appétit !

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 !

Responsable : Edith Chéné (514) 591-2372
 delicesaedith@gmail.com
 Mise à jour : 23 juin 2025