

Restaurant scolaire Lycée Claudel

ANNÉE SCOLAIRE 2022-2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

Semaine 1

29 août
26 septembre
24 octobre
28 novembre
2 janvier

<p>Soupe poulet et légumes</p> <p>Bifteck, sauce lyonnaise</p> <p>Omelette à la grecque</p> <p>Purée de pommes de terre Pois et carottes Salade verte du jardin</p>	<p>Soupe aux pois</p> <p>Burger de dinde <i>(laitue, tomate et mayo épicée)</i></p> <p>Burger végé aux haricots noirs Pommes de terre en quartiers</p> <p>Salade de chou</p>	<p>Crème de légumes</p> <p>Filet de poisson croustillant Riz multigrain et nouilles aux œufs</p> <p>Cannellonis aux épinards et ricotta</p> <p>Haricots verts au beurre Salade César</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Poulet à l'érable et fruits séchés Pommes de terre grelots</p> <p>Bol de riz mexicain</p> <p>Brocoli, choux-fleur, carottes Salade printanière</p>	<p>Crème de brocoli</p> <p>Veau Marengo</p> <p>Sauté de tofu au gingembre</p> <p>Riz basmati Macédoine de légumes en dés Salade d'épinards et carottes</p>
<p>Crème de champignons</p> <p>Escalope de poulet salsa Fusillis aux fines herbes</p> <p>Couscous aux légumes et pois chiches</p> <p>Chou-fleur grillé Salade du marché</p>	<p>Soupe minestrone</p> <p>Fajitas de bœuf et légumes</p> <p>Fajitas aux légumes et tofu grillé</p> <p>Riz aux herbes Fèves vertes et jaunes, carottes Salade verte à la mexicaine</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Spaghetti, sauce à la viande et lentilles</p> <p>Frittata au brocoli et pommes de terre</p> <p>Duo de haricots Salade César</p>	<p>Soupe tomates et quinoa</p> <p>Poulet général Tao</p> <p>Tofu général Tao</p> <p>Vermicelles de riz Edamames et carottes en dés Salade de chou orientale</p>	<p>Soupe paysanne</p> <p>Pita à l'italienne</p> <p>Pâté au saumon, sauce aux œufs</p> <p>Petits pois Salade méditerranéenne</p>
<p>Soupe poulet et vermicelles</p> <p>Boulettes de bœuf barbecue</p> <p>Roulade de poisson à la florentine</p> <p>Purée de pommes de terre Fleurons de brocoli, chou-fleur et carottes Salade du chef</p>	<p>Soupe aux lentilles</p> <p>Poulet teriyaki</p> <p>Tofu glacé teriyaki</p> <p>Riz persillé Légumes au four Salade de carottes</p>	<p>Crème de poulet</p> <p>Parmentier aux légumineuses <i>(Lentilles, haricots noirs, pois chiches)</i></p> <p>Macaroni au fromage</p> <p>Tiges de brocoli Salade César</p>	<p>Potage Crécy</p> <p>Bœuf aux légumes Nouilles aux œufs</p> <p>Chili Sin Carne Riz et maïs</p> <p>Fèves vertes et jaunes, carottes, et brocoli Salade du chef</p>	<p>Soupe bœuf et orge</p> <p>Bouchées de poulet maison et mayonnaise épicée Pommes de terre aux épices de Montréal</p> <p>Cari de légumineuses Pain naan</p> <p>Jardinière de légumes Salade de chou</p>
<p>Crème de tomate</p> <p>Cuisse de poulet Jerk Riz jamaïcain</p> <p>Burrito aux haricots noirs et pommes de terre douces</p> <p>Maïs et poivrons rouges Salade verte du jardin</p>	<p>Soupe poulet et nouilles</p> <p>Assiette chinoise <i>Poulet aux ananas, riz aux œufs et aux légumes, chop suey</i></p> <p>Pita de falafels</p> <p>Mélange de légumes Salade asiatique</p>	<p>Soupe aux légumes</p> <p>Lasagne à la viande</p> <p>Quiche provençale et feta</p> <p>Haricots verts Salade César</p>	<p>Crème de courge</p> <p>Poulet parmesan</p> <p>Tacos souples au poisson</p> <p>Riz basmati Brocoli et chou-fleur Salade du marché</p>	<p>Soupe orientale</p> <p>Pâté chinois</p> <p>Pain plat au pesto, légumes grillés et fromage de chèvre</p> <p>Fèves vertes et jaunes, carottes Salade printanière</p>

Semaine 2

5 septembre
3 octobre
7 novembre
5 décembre

Semaine 3

12 septembre
10 octobre
14 novembre
12 décembre

Semaine 4

19 septembre
17 octobre
21 novembre
19 décembre

CP À TERMINALE ET PERSONNEL
PLAN DE REPAS INCLUANT :
➤ soupe ou jus de légumes 200 ml
➤ plat principal
➤ pain (s'il ne fait pas parti de l'assiette principale)
➤ boisson (eau, lait 237 ml ou jus 200 ml)
➤ le dessert (fruit frais, yogourt 100 g, salade de fruits, compote de pommes ou certains jours : biscuit, gâteau, etc.)

PLAN ANNUEL : 1 133,15 \$
90 REPAS : 657 \$
50 REPAS : 375 \$
PRIX UNITAIRE : 8,00 \$

MATERNELLE PETITE SECTION
PLAN ANNUEL OBLIGATOIRE INCLUANT :
- plat principal
- boisson (eau, lait ou jus)
- dessert
- 2 collations par jour

PLAN ANNUEL : 1 167,75 \$

MOYENNE ET GRANDE SECTION
PLAN DE REPAS INCLUANT :
- plat principal
- boisson (eau, lait ou jus)
- dessert
- 1 collation par jour

PLAN ANNUEL : 1 236,95 \$
90 REPAS : 702 \$
50 REPAS : 405 \$
PRIX UNITAIRE : 8,50 \$

Un bon mode de paiement, la « carte Zipthru » disponible à la cafétéria !

Visitez le www.Chartwellsk12.ca pour plus d'informations.

Votre enfant n'aura qu'à se servir de sa « carte Zipthru » pour payer à la caisse.

Autres méthodes de paiements Sont aussi disponibles !



Les menus sont assujettis à des modifications selon la disponibilité des produits et de la saison.
Les repas de ce menu ne contiennent aucun produit provenant du porc.