

SEPT.-DÉC. 2024	LUNDI (un seul choix de viande)	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 1 2 septembre 7 octobre 11 novembre 16 décembre	Soupe aux légumes Poulet, sauce Tao et riz basmati Tortellinis au fromage, sauce rosée * écofaveur Sauté au tofu Kung Pao Fleurettes de brocoli	Soupe au poulet et riz brun Pizza au pepperoni de dinde et fromage Boulettes de veau à la suédoise avec nouilles aux œufs Pizza végétarienne Carottes persillées	Crème de courge Lasagne, sauce à la viande Vol-au-vent, sauce aux fruits de mer avec purée de pommes de terre et carottes Lasagne végétarienne Chou-fleur Romanesco	Soupe tomates et nouilles Lanières de poulet à la louisianaise Burger de dindon Lanières végé à la louisianaise Duo de haricots et carottes Pommes de terre aux fines herbes	Crème de légumes Macaronis chinois Poulet à l'indienne avec couscous * écofaveur Tajine de pois chiches Carottes au carvi
Semaine 2 9 septembre 14 octobre 18 novembre	Potage aux poireaux Bifteck de Hambourg, sauce au fromage en grains et purée de pommes de terre * écofaveur Pennes sauce au fromage et courge Butternut Haricots verts	Crème de carottes Poulet cacciatore Filet de poisson mariné en croûte de bretzels Lanières végé style poulet, sauce cacciatore Légumes du jour Mélange multigrain pilaf	Soupe au poulet, légumes et orge Spaghettis, sauce à la viande Escalope de dinde à la grecque et tzatziki avec quinoa et couscous Spaghettis, sauce végétarienne Chou vert et carottes braisés	Soupe aux tomates, légumes et orzo Boulettes de dindon, sauce aux pêches et nouilles cantonaises Pâté au saumon réinventé * écofaveur Boulettes végétariennes à l'asiatique Fleurettes de brocoli	Potage du jour Burrito au bœuf Poulet miel et cari (pilons) Tacos, garniture végétarienne Maïs et poivrons deux couleurs Pommes de terre aux épices tex-mex
Semaine 3 16 septembre 21 octobre 25 novembre	Soupe poulet et nouilles Boulettes de veau à l'italienne Vol-au-vent aux lanières végétariennes style poulet Fleurettes de brocoli Purée de pommes de terre	Potage aux carottes et gingembre Filet de dindon aux pommes avec couscous Pizza au pastrami sur pita Pizza végétarienne Duo de haricots verts et jaunes	Soupe aux tomates, légumes et riz multigrain Cuisse de poulet BBQ Pain de viande au veau * écofaveur Burger végétarien, sauce ancho chipotle Macédoine italienne Pommes de terre en quartiers	Velouté de poulet Macaronis à la viande Filet de poisson croustillant avec riz brun pilaf Macaronis, sauce végétarienne Carottes en rondelles	Crème de légumes Lanières de poulet à la thaïe Sauté Shanghai bœuf et brocoli * écofaveur Sauté de tofu à la thaïe Légumes style asiatique Nouilles aux œufs ou nouilles cantonaises
Semaine 4 23 septembre 28 octobre 2 décembre	Crème de brocoli Hamburger avec quartiers de pommes de terre assaisonnés Macaronis au fromage Légumes du jour	Soupe poulet et nouilles Poulet, sauce miel et ail avec riz brun pilaf * écofaveur Burrito à la dinde Tofu en cubes, sauce miel et ail Fleurettes de brocoli	Potage de pois verts, coriandre et lime Fusillis, sauce à la viande * écofaveur Paella au poulet et dinde Fusillis, sauce végétarienne Fricassée de navet et oignons	Soupe aux légumes et riz multigrain Saucisses de dinde et accompagnements Fajita au poulet Fajita aux lanières végé Maïs et poivrons deux couleurs Pommes de terre au goût du chef	Soupe aux tomates et coquilles Pâtes aux crevettes et pesto Assiette libanaise avec poulet Shawarma et riz ensoleillé Pâtes sauce Alfredo, pesto et fèves edamames Panais en rondelles
Semaine 5 30 septembre 4 novembre 9 décembre	Soupe aux légumes et quinoa Sandwich chaud au poulet revisité et pommes de terre épicées * écofaveur Rigatonis spanakopita (épinards et feta) Pois verts et carottes	Crème de brocoli Pâté chinois de veau Pennes, sauce carbonara* (*bacon de dinde) * écofaveur Pâté du berger aux lentilles Haricots verts	Potage Parmentier au bacon de dinde Mini boulettes de bœuf, sauce rosée Poisson en chapelure italienne Lanières de tofu, sauce rosée Mélange de légumes du jardin Riz multigrain pilaf	Soupe au poulet et riz brun Vol-au-vent au poulet Spaghettis, sauce à la viande Spaghettis, sauce végétarienne Légumes du jour Purée de pommes de terre	Crème du chef Galette de dindon, sauce miel et sriracha avec riz basmati Pizza-pita au pastrami Pizza-pita végétarienne Mélange Romanesco


Repas complet pour tous les élèves de maternelle:

- Un plat principal chaud offert avec légumes et accompagnements.
- Un dessert du jour, un fruit ou un yogourt.
- Une boisson (lait ou jus de fruit 60% moins sucré).
- Deux collations.

Repas pour les élèves du CP à la Terminale incluant
Les membres du personnel :

- Un plat principal chaud servi avec légumes et accompagnements.
- Au choix, 3 items parmi les suivants: salade, soupe du jour, pain et beurre, une boisson, ou dessert.

Petite section de maternelle :

- Carte annuelle de 180 repas complets : 1462,30 \$

Moyenne et grande section de maternelle:

- Carte annuelle de 180 repas complets : 1548,00 \$
- Carte de 50 repas complets : 477,50 \$
- Carte de 90 repas complets : 832,50 \$

Tous les élèves du CP à la Terminale et membres du personnel:

- Carte annuelle de 180 repas complets : 1395,00 \$
- Carte de 50 repas complets : 450,00 \$
- Carte de 90 repas complets : 787,50 \$

Il est également possible de payer les repas à l'unité, directement à la cafétéria du Lycée, avec argent comptant, débit ou crédit.



N'hésitez pas à nous contacter:
raymond-louise@aramark.ca

Rendez-vous sur notre site
aramarkenligne.ca/plan-annuel/
 afin d'inscrire votre enfant et faire votre choix de forfait.

Les menus peuvent changer en fonction de la disponibilité des produits.


***écofaveur**

Émet 38 % moins de gaz à effet de serre que la moyenne.



Convient aux lacto-ovo-végétariens.



Produit céréalier à grains entiers.