

COLLÈGE SAINT-HILAIRE

25 août.
22 sept.
20 oct.
17 nov.
15 déc.
26 janv.
23 févr.
23 mars
20 avril
18 mai
15 juin

01 sept.
29 sept.
27 oct.
24 nov.
05 janv.
02 févr.
02 mars
30 mars
27 avril
25 mai

08 sept.
06 oct.
03 nov.
01 déc.
12 janv.
09 févr.
09 mars
06 avril
04 mai
01 juin

15 sept.
13 oct.
10 nov.
08 déc.
19 janv.
16 févr.
16 mars
13 avril
11 mai
08 juin



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Soupe poulet et légumes Veau parmigiana *Tofu Tao¹ (A. Bilodeau, sec. 1)</p> <p>Nouilles aux œufs Haricots verts Salade César</p>	<p>Soupe aux lentilles Cuisse de poulet à la portugaise Orge pilaf</p> <p>Macaroni au fromage Jardinière de légumes Salade fusion</p>	<p>Crème de poulet Assiette grecque (porc mariné, riz à l'ail, sauce tzatziki, pointe de pita)</p> <p>Poisson-bruschetta Riz à l'ail et origan</p> <p>Brocoli au beurre Salade grecque</p>	<p>Soupe aux légumes Pilons de poulet croustillant en croute d'épices Pommes de terre rôties</p> <p>Wrap aux patates douces et haricots noirs</p> <p>Légumes mexicains Salade de chou</p>	<p>Crème de brocoli Bifteck, sauce à la lyonnaise Purée de pommes de terre</p> <p>*Sandwich Banh-mi¹ (M.-È. Gonthier, enseignante)</p> <p>Carottes persillées Salade jardinière</p>
<p>Crème de champignons Sandwich chaud au poulet sur petit pain rond *Tofu «Wowbutter» Nouilles de riz</p> <p>Pois verts Salade du marché</p>	<p>Soupe à l'oignon Lasagne Pita de falafels</p> <p>Courgettes sautées aux herbes Salade César</p>	<p>Soupe minestrone Poulet teriyaki Couscous</p> <p>Pâté au saumon, sauce aux œufs Fleurettes de brocoli Salade d'épinards</p>	<p>Crème de légumes Burrito à la viande</p> <p>*Cari de pois chiches Riz basmati</p> <p>Légumes San Francisco Salade de carottes crémeuse</p>	<p>Soupe tomates et quinoa Pizza au poulet barbecue</p> <p>Étagé de légumes grillés et ricotta¹ (W. Hudon, sec. 2)</p> <p>Mélange de légumes à l'italienne Salade mesclun</p>
<p>Soupe poulet et vermicelles Boulettes de bœuf Shanghai Purée de pommes de terre</p> <p>Dahl à l'indienne Demi-pain naan</p> <p>Légumes à la florentine Salade du chef</p>	<p>Crème de courge Lanières de porc aigre-doux Quinoa</p> <p>Casserole de thon Carottes au cumin Salade californienne</p>	<p>Soupe aux légumes Pita à l'italienne</p> <p>*Omelette aux légumes et fromage Légumes de Paris Salade du marché</p>	<p>Crème de carottes Poulet au beurre</p> <p>Filet de poisson en croute d'herbes Riz vapeur Duo de haricots</p> <p>Salade verte au chou rouge</p>	<p>Soupe à l'orientale Assiette chinoise Riz frit au soya</p> <p>Wrap au chili végétarien¹ (V. Fournier, enseignante)</p> <p>Légumes sautés asiatiques Salade d'épinards et carottes</p>
<p>Soupe bœuf et orge Parmentier de porc effiloché Bol végé tex-mex Riz</p> <p>Légumes racines grillés Salade du marché</p>	<p>Soupe poulet et riz Pâtes, sauce à la viande *Quinoa aux pois chiches et légumes¹ (C. Binet, sec. 1)</p> <p>Brocoli Salade César</p>	<p>Crème de tomates au basilic Burger de poulet cajun</p> <p>Quiche brocoli et fromage Jardinière de légumes Salade de chou</p>	<p>Crème de navet Casserole de bœuf épice et pommes de terre en dés</p> <p>*Gratin jardinière Mélange fusion Salade méditerranéenne</p>	<p>Soupe bœuf et quinoa Poulet à la cacciatora</p> <p>Tacos de poisson (2) Riz pilaf Pois et carottes</p> <p>Salade de maïs et poivrons</p>

*Plats inscrits au programme Aliments du Québec au menu. / Contient 50 % et plus d'ingrédients d'origine québécoise certifiée. Les menus sont assujettis à des modifications selon la disponibilité des produits et de la saison.

**Plats faisant partie de notre offre végétarienne.



¹ Plat de l'élève gagnant du concours de recettes végétariennes en partenariat avec Lab22.



Prix du menu du jour

Comprend :

- la soupe
- le plat principal
- lait OU
- jus pur à 100 %
- et le dessert

7,50 \$

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.

