






# MENU CAFÉTÉRIA

## Semaine du 31 janvier au 4 février

	Lundi 31 janvier	Mardi 1 février	Mercredi 2 février	Jeudi 3 février	Vendredi 4 février
SOUPE / POTAGE	Crème de patates et échalotes	Soupe aux tomates et orge	Soupe mexicaine	Crème de zucchini	Soupe poulet et vermicelles
MENU 1	Macaroni chinois à la dinde effilochée	Poulet sauce miel et ail	Pennine sauce fromage et bacon	Chili de bœuf servi dans son bol de tortillas	Pizza toute garnie
MENU 2	Boulettes de porc sauce tomate	Pâté chinois	Lanières de poulet et légumes rôtis sauce au cari	 Coquilles au saumon à la bruschetta gratinées	 Pâtes crémeuses aux légumes
	 <p>Comptoir à sous-marin sur demande pour les élèves du secondaire et 2 choix du jour prêts à emporter pour les élèves du primaire (2 à 6)</p>				
MENU 3 (comprend toujours un choix végétarien)	Comptoir sandwichs/salades (3 choix tous les jours) 	Comptoir sandwichs/salades (3 choix tous les jours)	Comptoir sandwichs/salades (3 choix tous les jours)	Comptoir sandwichs/salades (3 choix tous les jours)	Comptoir sandwichs/salades (3 choix tous les jours)
DESSERT DU JOUR (peut être remplacé par un fruit)	Carré "Rice Krispies"	Renversé aux poires	Biscuit aux dattes	Mille-feuilles à la vanille	Dessert du jour

Les plats inscrits à ce menu sont élaborés à partir de recettes faibles en sodium et en gras et sont préparés sur place.

### Légende:



= Menu sans viande