

			LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	SEMAINE 1	25 août 22 sept. 20 oct. 17 nov. 15 déc. 26 janv. 23 févr. 23 mars 20 avril 18 mai 15 juin	Veau parmigiana  Tofu Tao¹ (A. Bilodeau, sec. 1)  Nouilles aux œufs Haricots verts Salade César	Cuisse de poulet à la portugaise Orge pilaf Macaroni au fromage Jardinière de légumes Salade fusion	Assiette grecque (porc mariné, riz à l'ail, sauce tzatziki, pointe de pita) Poisson-bruschetta Riz à l'ail et origan Brocoli au beurre Salade grecque	Pilons de poulet croustillant en croûte d'épices Pommes de terre rôties Wrap aux patates douces et haricots noirs Légumes mexicains Salade de chou	Bifteck, sauce à la lyonnaise Purée de pommes de terre Sandwich Banh-mi <sup>1</sup> (MÈ. Gonthier, enseignante) Carottes persillées Salade jardinière
RE 2025-2026	SEMAINE 2	01 sept. 29 sept. 27 oct. 24 nov. 05 janv. 02 févr. 02 mars 30 mars 27 avril 25 mai	Sandwich chaud au poulet sur petit pain rond  Tofu «Wowbutter»  Nouilles de riz  Pois verts  Salade du marché	Lasagne Pita de falafels Courgettes sautées aux herbes Salade César	Poulet teriyaki Couscous Pâté au saumon, sauce aux œufs Fleurettes de brocoli Salade d'épinards	Burrito à la viande  Cari de pois chiches Riz basmati  Légumes San Francisco Salade de carottes crémeuse	Pizza au poulet barbecue  Étagé de légumes grillés et ricotta¹ (W. Hudon, sec. 2)  Mélange de légumes à l'italienne Salade mesclun
ANNEE SCOLAIRE	SEMAINE 3	08 sept. 06 oct. 03 nov. 01 déc. 12 janv. 09 févr. 09 mars 06 avril 04 mai 01 juin	Boulettes de bœuf Shanghai Purée de pommes de terre Dahl à l'indienne Demi-pain naan Légumes à la florentine Salade du chef	Lanières de porc aigre-doux Quinoa Casserole de thon Carottes au cumin Salade californienne	Pita à l'italienne Omelette aux légumes et fromage Légumes de Paris Salade du marché	Poulet au beurre Filet de poisson en croute d'herbes Riz vapeur Duo de haricots Salade verte au chou rouge	Assiette chinoise Riz frit au soya  Wrap au chili végétarien¹ (V. Fournier, enseignante)  Légumes sautés asiatiques Salade d'épinards et carottes
	SEMAINE 4	15 sept. 13 oct. 10 nov. 08 déc. 19 janv. 16 févr. 16 mars 13 avril 11 mai 08 juin	Parmentier de porc effiloché  Bol végé tex-mex Riz  Légumes racines grillés Salade du marché	Pâtes, sauce à la viande/végé  Quinoa aux pois chiches et légumes¹ (C. Binet, sec. 1)  Brocoli Salade César	Burger de poulet cajun Quiche brocoli et fromage Jardinière de légumes Salade de chou	Casserole de bœuf épicé et pommes de terre en dés Gratin jardinière Mélange fusion Salade méditerranéenne	Poulet à la cacciatore  Tacos de poisson (2)  Riz pilaf  Pois et carottes  Salade de maïs et poivrons

Centre de services scolaire de Sorel-Tracy Québec 🕯 🕏

## Prix du menu du jour

## Comprend:

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

8,70

In bon mo<mark>de de paiement,</mark> la « carte Zipthru » disponible à la cafétéria!



www.cartecaf.zipthru.ca

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



Les menus sont assujettis à des modifications selon la disponibilité des produits et de la saison.





