

Collège de l'Assomption

ANNÉE SCOLAIRE 2023-2024



Semaine 1

21 août 19 févr.
18 sept. 18 mars
16 oct. 15 avril
13 nov. 13 mai
11 déc. 10 juin
22 janv.

Semaine 2

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

Semaine 3

04 sept. 05 févr.
02 oct. 04 mars
30 oct. 1^{er} avril
27 nov. 29 avril
08 janv. 27 mai

Semaine 4

11 sept. 12 févr.
09 oct. 11 mars
06 nov. 08 avril
04 déc. 06 mai
15 janv. 03 juin

Lundi	Mardi Sans viande	Mercredi	Jeudi Sans viande	Vendredi
<p>Soupe poulet et légumes</p> <p>Boulettes de bœuf barbecue Purée de pommes de terre</p> <p>Pois et carottes Salade verte du jardin et chou rouge</p>	<p>Soupe aux pois</p> <p>Frittata au brocoli et pommes de terre</p> <p>Haricots verts Salade de chou crémeuse</p>	<p>Crème de légumes</p> <p>Macaroni au fromage</p> <p>Courgettes sautées Salade d'épinards et carottes</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Chili de tofu au lait de coco à la thaïe Riz brun</p> <p>Mélange de Légumes style californien Salade printanière</p>	<p>Crème de brocoli</p> <p>Pâté chinois au bœuf et lentilles</p> <p>Macédoine de légumes Salade du chef</p>
<p>Crème de champignons</p> <p>Poulet, sauce crémeuse au pesto Fettucines</p> <p>Brocoli Salade de maïs à la mexicaine</p>	<p>Soupe minestrone</p> <p>Tofu au beurre et pois chiches avec pain naan Riz aux herbes</p> <p>Haricots verts Salade verte du jardin</p>	<p>Soupe poulet et quinoa</p> <p>Lasagne à la viande gratinée Pain à l'ail grillé</p> <p>Carottes en juliennes Salade César</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Mini pain aux lentilles, sauce tomate aux fines herbes</p> <p>Carottes et edamames Salade de chou traditionnelle</p>	<p>Soupe paysanne</p> <p>Rotinis aux fruits de mer gratinés</p> <p>Pois verts au beurre Salade méditerranéenne</p>
<p>Soupe poulet et vermicelles</p> <p>Filet de poisson grillé, sauce tartare Quartiers de pommes de terre au four</p> <p>Mélange de légumes style californien Salade verte du jardin</p>	<p>Soupe aux lentilles</p> <p>Fajitas aux légumes et tofu grillé</p> <p>Légumes au four Salade de carottes et raisins</p>	<p>Crème de poulet</p> <p>Pâtes jardinières au gratin, sauce rosée</p> <p>Navet en cubes grillés Salade César</p>	<p>Potage Crécy</p> <p>Sloppy joe végété sur petit pain rond</p> <p>Mélange de légumes Salade de chou</p>	<p>Soupe bœuf et orge</p> <p>Poulet général Tao Riz basmati</p> <p>Carottes et edamames Salade verte du jardin</p>
<p>Crème de tomate</p> <p>Poulet à la portugaise Riz aux herbes</p> <p>Salade verte du jardin</p>	<p>Soupe aux légumes</p> <p>Pita de falafels Macédoine de légumes</p> <p>Salade de chou</p>	<p>Crème de légumes</p> <p>Spaghetti, sauce bolognaise et lentilles</p> <p>Haricots verts Salade César</p>	<p>Soupe à la courge musquée</p> <p>Pizza aux poivrons et tofu BBQ</p> <p>Petits pois Salade du marché</p>	<p>Soupe à l'orientale</p> <p>Manicottis au fromage, sauce tomate</p> <p>Mélange de légumes bistro Salade d'épinards et carottes</p>

Prix du menu du jour

Comprend :

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

6,85 \$

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.



*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.