

# MENU 2019-2020

## CAFÉTÉRIAS DES ÉCOLES SECONDAIRES



| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI  |
|--|---|--|---|---|
| <b>Menu 1 :</b> Semaines du 26 août, 23 septembre, 21 octobre, 18 novembre, 16 décembre 2019, 27 janvier, 24 février, 30 mars, 27 avril et 25 mai 2020         |   |  |   |   |
| Penne di casa avec haricots verts et jaunes entiers<br><br>✕ Pita de falafel avec pommes de terre rissolées et salade  | Bouchées de poulet BBQ avec pommes de terre et salade<br><br>Veau Marengo avec nouilles aux œufs et brocoli                         | Spaghetti, sauce à la viande avec salade César<br><br>✕ Brochette de tofu à l'indienne avec riz multigrains et légumes Montégo | Pita Shish Taouk avec pommes de terre et salade fattouche<br><br>Pain de viande avec riz mexicain et légumes d'automne            | Hambourgeois au porc avec duo de salades<br><br>🐟 Casserole de fusillis au thon avec légumes romanesco                |
| <b>Menu 2 :</b> Semaines du 2 septembre, 30 septembre, 28 octobre, 25 novembre 2019, 6 janvier, 3 février, 9 mars, 6 avril, 4 mai et 1 <sup>er</sup> juin 2020 |   |  |   |   |
| Boulettes suédoises avec pommes de terre et légumes Montégo<br><br>🐟 Poisson garni aux épinards avec riz et salade de carottes râpées                          | ✕ Lasagne jardinière avec salade César<br><br>Assiette souvlaki avec pommes de terre et légumes romnesco                            | Hambourgeois à la dinde avec pommes de terre et salade<br><br>Ragoût marocain avec riz et brocoli                              | Pizza maison avec salade verte et chou rouge<br><br>Fusillis au poulet Alfredo et pesto avec légumes d'automne                    | Quesadilla au bœuf avec riz et salade du chef<br><br>Vol-au-vent à la dinde avec pommes de terre et légumes romanesco |
| <b>Menu 3 :</b> Semaines du 9 septembre, 7 octobre, 4 novembre, 2 décembre 2019, 13 janvier, 10 février, 16 mars, 13 avril, 11 mai et 8 juin 2020              |   |  |   |   |
| 🐟 Poisson à la grecque avec couscous et salade<br><br>Poulet au lait de coco avec riz multigrains et brocoli   | ✕ Dhal aux lentilles rouges dans un bol de tortilla avec chou-fleur<br><br>Ziti italien avec salade César                           | Chili à la dinde avec salade, pita et maïs<br><br>Sauté de bœuf et brocoli avec vermicelle et légumes à la chinoise            | Cuisse de poulet avec pommes de terre et salade de chou<br><br>Veau à la milanaise avec spaghetti au basilic et légumes romanesco | Hambourgeois au bœuf avec pommes de terre et salade<br><br>🐟 Coquille St-Jacques avec riz et légumes d'automne        |
| <b>Menu 4 :</b> Semaines du 16 septembre, 14 octobre, 11 novembre, 9 décembre 2019, 20 janvier, 17 février, 23 mars, 20 avril, 18 mai et 15 juin 2020          |   |  |   |   |
| ✕ Pain plat aux légumes grillés et tofu avec salade<br><br>Coquilles au cheddar et au veau avec légumes Montégo  | Poulet à l'indienne avec riz basmati, pain naan et légumes à l'indienne<br><br>🐟 Tacos de poisson avec salade de couscous mexicaine | Pâté chinois avec salade du chef<br><br><b>MENU DÉCOUVERTE</b>   | Pizza californienne avec salade<br><br>🐟 Poisson argentin avec riz aux herbes et légumes d'automne                                | Sous-marin à la dinde effilochée avec pommes de terre et salade<br><br>Tajine de bœuf avec couscous et brocoli        |

✕ = Repas sans viande

🐟 = Repas à base de poisson ou fruits de mer

Les aliments suivants sont offerts tous les jours : soupe, sandwiches, salades, fruits et desserts variés.

Pour le menu détaillé et les prix de vente : visite le site Internet de ton école ou [www.ontaimeaucube.com](http://www.ontaimeaucube.com)

