

1re SEMAINE

2024
26 août
23 septembre
21 octobre
18 novembre
16 décembre

2e SEMAINE

2024
2 septembre
30 septembre
28 octobre
25 novembre

3e SEMAINE

2024
9 septembre
7 octobre
4 novembre
2 décembre

4e SEMAINE

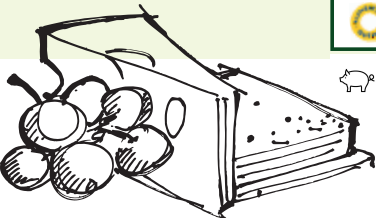
2024
16 septembre
14 octobre
11 novembre
9 décembre

Pour vos suggestions
ou commentaires,
contactez-nous au
info@lanielstlaurent.ca

1re SEMAINE	2e SEMAINE	3e SEMAINE	4e SEMAINE
LUNDI Crème de poireaux LUNDI SANS VIANDE Raviolis au fromage et sauce rosée (salade ranch) Tartelette aux fraises	LUNDI Soupe jardinière LUNDI SANS VIANDE Macaroni à l'asiatique (brocoli) Biscuit mélasse	LUNDI Velouté de navet au miel LUNDI SANS VIANDE Pizza mexicaine Ay Caramba ! (salade du chef) Gâteau marbré	LUNDI Soupe maraîchère LUNDI SANS VIANDE Sauté aux légumes et nouilles de riz Gâteau à la vanille
MARDI Soupe poulet et nouilles Bol burrito au porc et boeuf (riz et maïs) Pouding choco	MARDI Crème de brocoli Poulet au beurre (riz et haricots verts) Yogourt	MARDI Soupe tomate et riz Boulettes suédoises (nouilles aux oeufs et mélange de légumes) Croustillant aux fraises	MARDI Crème de courge Poulet louisianais (couscous, carottes, brocoli et chou-fleur) Compote de fruits
MERCREDI Potage de carottes MERCREDI POP Pâté au poulet (choux de Bruxelles) Carré aux dattes	MERCREDI Soupe tomate et orzo MERCREDI POP Pain de veau (pommes de terre en purée et navets) Gâteau au chocolat	MERCREDI Crème de légumes MERCREDI POP Pâté au saumon (sauce aux oeufs et carottes persillées) Tartelette coco-banane	MERCREDI Minestrone MERCREDI POP Casserole style boeuf au chou (légumes du jour) Brownie aux canneberges
JEUDI Soupe boeuf et orge Lasagnettes au veau (mélange de légumes) Gelée au jus de fruits	JEUDI Crème de poulet Fettuccines au jambon (carottes, chou-fleur et brocoli) Croustade aux pommes	JEUDI Soupe paysanne au poulet Lasagne gratinée (salade César) Gâteau aux carottes	JEUDI Potage Saint-Germain Boulettes de dinde sauce sucrée au miel (riz et mélange de légumes oriental) Biscuit santé
VENDREDI Potage du jour Filet de poisson multigrains (pommes de terre en cubes et légumes du jour) Gâteau pouding au caramel	VENDREDI Soupe boeuf et nouilles Menu Inspiration Au gré des saisons/Explorateur Gâteau à la salade de fruits	VENDREDI Crème de tomates Poulettine (poulet, fromage en grains, pommes de terre en cubes, sauce brune et petits pois) Pouding chômeur	VENDREDI Soupe du jour Inspiration choix du chef Dessert du moment

PLATS RECONNUS DANS LE CADRE DU PROGRAMME ALIMENTS DU QUÉBEC AU MENU. 50% ET PLUS DE CES METS SONT COMPOSÉS D'ALIMENTS DE PROVENANCE QUÉBÉCOISE ET/OU DE PRODUITS PRÉPARÉS AU QUÉBEC.

Porc du Québec



7.25 \$ REPAS RÉGULIER
(assiette, dessert et boisson)



7.95 \$ REPAS COMPLET
(soupe ou jus de légumes, assiette, dessert et boisson)

MENU THÉMATIQUES

HALLOWEEN 31 OCTOBRE
NOËL 12 DÉCEMBRE
SUPERBOWL 5 FÉVRIER
ST-VALENTIN 14 FÉVRIER
CABANE À SUCRE 20 MARS
PÂQUES 16 AVRIL
FIESTA DE FIN D'ANNÉE 5 JUIN

MENU EXPLORATEUR au gré des saisons

4 OCTOBRE — COURGETTES & TOFU PARMIGIANA
1 NOVEMBRE BOULETTES VEAU SAUCE COURGE
29 NOVEMBRE CHOU BRAISÉ AUX SAUCISSES
10 JANVIER POULET CRÉOLE
7 FÉVRIER PÂTÉ CHINOIS À LA MEXICAINE
14 MARS PORC À LA JERK
11 AVRIL TAJINE VÉGÉ AUX PATATES DOUCES
9 MAI MOQUECA BRÉSILIENNE

MENU ALTERNATIF

Spaghetti sauce à la viande et salade

* Les lundis et mercredis, le spaghetti à la viande sera remplacé par un spaghetti végétarien.



Laniel St-Laurent
services alimentaires