

Menu Automne-Hiver 2024-2025
Semaine 1

Semaine du 29 au 5 octobre_ 27 octobre au 2 novembre_. 24 novembre au 30 novembre_. 22 décembre au 28 décembre_. 19 au 25 janvier_. 16 au 22 février_ 16 au 22 mars_ 13 au 19 avril_.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
collation am	Fruit et fromage	Fruit et fromage	Céréale et lait	Fruit ou barre tendre	Fruit ou galette
Repas principal (dîner)	Salade colorée Pain de saumon	Patate rissolée Galette de tofu Salade de choux crémeuse	Jus de légumes Macaroni chinois (porc)	Pain à l'ail Spaghetti bolognaise	Soupe aux légumes Poulet stroganoff sur riz et légumes
Dessert	Compote de pomme	Gâteau au banane	Gâteau aux fruits	Yogourt	Compote de pomme
collation pm	Muffins au son et carottes	Hummus au poivron grillé craquelins	Fromage et fruit	Crudités et trempette	Galette à la mélasse

Repas de remplacement disponible: Croquette de poulet, salade de choux et frites, pâté végé.

Menu Automne-Hiver 2024-2025
Semaine 2

**Semaine du 6 au 12 octobre_ 3 au 9 novembre_ 1 au 7 décembre_ 29 décembre au 4 janvier_
26 janvier au 1 février_
23 février au 1 mars_ 23 au 29 mars_ 20 au 26 avril_.**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
collation am	Fruit et fromage	Fruit et fromage	Céréale et lait	Fruit et barre tendre	Fruit et galette
Repas principal (dîner)	Salade jardinière Croque au thon	Salade de maïs Poulet coco sur riz et légumes	Salade jardinière galette de poisson patates rissolées	Soupe aux légumes Pain de viande Patate en purée Légumes	Pain au beurre à l'ail Linguinie Carbonara
Dessert	Salade de fruit	Yogourt aux fruits	Compote de pomme	gâteau à la vanille	Compote de pomme
collation pm	Muffins aux petits fruits	Pita et salsa au fromage	Fromage et fruit	Craquelin et tartinade au thon	Galette à l'avoine et aux dattes

Repas de remplacement disponible: Spaghetti bolognaise-Croquette de poulet, salade de choux et frites, pâté végé.

TRAITEUR QUÉBEC Menu Auomne-Hiver 2024-2025 Semaine 3					
Semaine du 13 au 19 octobre_ 10 au 16 novembre_. 8 au 14 décembre_. 5 janvier au 11 janvier_. 2 février au 8 février_. 2 mars au 8 mars_ 30 mars au 5 avril_ 27 avril au 3 mai_.					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
collation am	Fruit et fromage	Fruit et fromage	Céréale et lait	Yougourt et galette à l'avoine	Fruit ou galette
Repas principal (dîner)	Potage de légumes Farfalle au tofu , pesto et champignon	Soupe aux légumes Poulet sauce dijonaise sur riz	Pâté chinois Betteraves	Potage aux légumes Macaroni au thon et brocoli, sauce crémeuse	Salade d'épinard Pâté au poulet
Dessert	Yogourt aux fruits	Carré aux datts	Salade de fruits	Pouding chômeur aux pomme	Yogourt aux fruits
collation pm	Muffins aux pommes et érable	Biscuit à la cannelle Compote de pomme	Fromage et fruit	Crudités et trempette	Galette à la noix de coco

Repas de remplacement disponible: Spaghetti bolognaise-Croquette de poulet, salade de choux et frites, pâté végé.

TRAITEUR QUÉBEC Menu Auomne-Hiver 2024-2025 Semaine 4					
Semaine du 20 au 26 octobre_ 17 au 23 novembre_. 15 décembre au 21 décembre_. 12 janvier au 18 janvier_. 9 févier au 15 février_. 9 mars au 15 mars_ 6 avril au 12 avril_					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
collation am	Fruit et fromage	Fruit et fromage	Céréale et lait	Fruit ou barre tendre	Fruit ou galette
Repas principal (dîner)	Salade de riz et épinard Wrap végé.	Potage légumes Pain de viande Légumes Patate en purée	porc en lanière sauce champignons légumes patates rôties	mini pizza garni, salade de maïs	Salade jardinière Macaroni à la viande
Dessert	Gâteau aux carottes	Salade de fruits	Pouding à la vanille	Yogourt aux fruits	Compote de pomme
collation pm	Crudités et trempette	Pain et tartinade au chocolat et fromage à la crème	Fromage et fruit	Muffins au banane et chocolat	Galette à la noix de coco

Repas de remplacement disponible: Croquette de poulet, salade de choux et frites, pâté végé.