

CAFÉTÉRIA DESCOTEAUX & HARDY INC



L'ANNÉE SCOLAIRE 2020-2021

- La soupe, le breuvage (jus ou lait ou l'eau) et le dessert sont inclus dans le repas complet.
- L'assiette de hamburger steak est offerte comme troisième choix de repas à tous les jours.
- Le coût du plateau complet est de 6.90\$ et la Carte repas de 5 jours est de 32.50\$.
- Nous acceptons le paiement par carte de débit ou argent comptant.


MENU #1	Semaines du 31 août, du 28 septembre, du 26 octobre, du 23 novembre 2020, du 4 janvier, du 1 février, du 8 mars, du 5 avril, du 3 mai, du 31 mai 2021				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
POTAGES	Soupe aux légumes	Crème de Carottes	Choix du chef	Soupe poulet et nouilles	Potage de légumes
PLATS PRINCIPAUX	Macaroni sauce à la viande *** Quiche au jambon ou aux légumes ★	Poulet Général Tao **** Sauté de porc chipotle	Fusilli sauce au fromage et brocoli ★ *** Filet de sole pané 🐟	Hamburger de bœuf ou végété ★ *** Riz chinois au poulet + egg roll	Pizza au poulet Ou pizza végété ★ *** Poisson meunière 🐟
LÉGUMES	Légumes soleil levant	Salade de chou	Haricots verts	Légumes Thai	Salade du chef
ACCOMPAGNEMENTS	P. de terre purée Riz	P. de terre rissolées Riz	P. de terre purée Riz	P. de terre Grecques Riz	P. de terre rissolées Riz
DESSERTS	Choix entre le dessert du chef ou un fruit frais				

MENU #2	Semaines du 7 septembre, du 5 octobre, du 2 novembre 2020, du 30 novembre 2020 du 11 janvier, du 8 février, du 15 mars, du 12 avril, du 10 mai, du 7 juin 2021				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
POTAGES	Soupe bœuf et orge	Crème de chou-fleur	Choix du chef	Soupe tomates et riz	Crème de légumes
PLATS PRINCIPAUX	Brochette Italienne *** Poulet sc veloutée ou tofu sc veloutée ★	Wrap Mexicain *** Linguine aux crevettes sc rosées 🐟	Pain de viande classique *** Gratin de jambon	Lanières de poulet *** Quesadilla de légumes et tofu ★	Spaghetti sauce à la viande *** Poisson du chef 🐟
LÉGUMES	Jardinière de légumes	Mais et carottes	Brocoli	Salade de chou	Salade du chef
ACCOMPAGNEMENTS	P. de terre purée Riz	P. de terre rissolées Riz	P. de terre purée Riz	P. de terre rissolées Riz	P. de terre en dés Riz
DESSERTS	Choix entre le dessert du chef ou un fruit frais				

MENU #3	Semaines du 14 septembre, du 12 octobre, du 9 novembre, du 7 décembre 2020, du 18 janvier, du 15 février, du 22 mars, du 19 avril, du 17 mai 2021				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
POTAGES	Soupe Minestrone	Crème de poulet	Choix du chef	Crème de Carottes	Soupe poulet et riz
PLATS PRINCIPAUX	Pâté au poulet Gratiné ou pâté au tofu *** ☆ Macaroni chinois	Lasagne sauce à la viande *** Pépites de morue 	Veau parmesan *** Souvlaki de porc	Burger de poulet ou burger végété *** ☆ Boulettes Teriaky	Pizza ou pizza végété *** ☆ Pennine au saumon fumé 
LÉGUMES	Carottes	Haricots verts et jaunes	Brocoli	Salade de chou	Salade verte
ACCOMPAGNEMENTS	P. de terre purée Riz	P. de terre purée Riz	P. de terre Grecques Riz	P. de terre en dés Riz	P. de terre rissolées Riz
DESSERTS	Choix entre le dessert du chef ou un fruit frais				

MENU #4	Semaines du 21 septembre, du 19 octobre, du 16 novembre, du 14 décembre 2020, du 25 janvier, du 22 février, du 29 mars, du 26 avril, du 24 mai 2021				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
POTAGES	Soupe poulet et nouilles	Crème de tomates	Choix du chef	Potage parmentier	Soupe tomates et nouilles
PLATS PRINCIPAUX	Saucisses porc et bœuf *** Tortellini sauce rosée ☆	Pizza Mexicaine sur pita *** Tournedos de poulet	Cannelloni au fromage sc tomates *** ☆ Poisson meunière 	Spaghetti sauce à la viande *** Omelette au fromage ☆	Lanières de poulet *** Pâté aux fruits de mer 
LÉGUMES	Mais	Brocoli	Carottes	Salade du chef	Salade de chou
ACCOMPAGNEMENTS	P. de terre purée Riz	P. de terre rissolées Riz	P. de terre purée Riz	P. de terre du chef Riz	P. de terre rissolées Riz
DESSERTS	Choix entre le dessert du chef ou un fruit frais				

Le repas complet comprend la soupe, l'assiette principale (avec les légumes et l'accompagnement), le breuvage et le dessert.

(☆ = Repas sans viande,  = Repas de poisson ou fruits de mer)

Bon appétit !!!

Les concessionnaires sont tenus de respecter la Politique alimentaire de la Commission scolaire. Selon cette politique, les repas offerts aux élèves doivent répondre aux critères suivants : valeur nutritive, quantité, variété, fraîcheur, équilibre et préparation des aliments. Les concessionnaires doivent se conformer aux orientations et aux gestes prescrits par la Politique-cadre pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif (MELS 2007). Les portions sont conformes aux normes du Guide alimentaire canadien.