

ANNÉE SCOLAIRE 2025-2026

SEMAINE 1

22 sept.
20 oct.
17 nov.
15 déc.
26 janv.
23 févr.
23 mars
20 avril
18 mai
15 juin

SEMAINE 2

01 sept.
29 sept.
27 oct.
24 nov.
05 janv.
02 févr.
02 mars
30 mars
27 avril
25 mai

SEMAINE 3

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

SEMAINE 4

15 sept.
13 oct.
10 nov.
08 déc.
19 janv.
16 févr.
16 mars
13 avril
11 mai
08 juin

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Soupe poulet et légumes</p> <p>Veau parmigiana</p> <p>Tofu Tao¹ <i>(A. Bilodeau, sec. 1)</i></p> <p>Nouilles aux œufs Haricots verts Salade César</p>	<p>Soupe aux lentilles</p> <p>Macaroni au fromage</p> <p>Cuisse de poulet à la portugaise</p> <p>Jardinière de légumes Salade fusion</p>	<p>Crème de poulet</p> <p>Menu brunch <i>(crêpes, saucisse, omelette, pommes de terre rôties)</i></p> <p>Poisson-bruschetta Riz à l'ail et origan</p> <p>Brocoli au beurre Salade grecque</p>	<p>Soupe aux légumes</p> <p>Pilons de poulet croustillants en croute d'épices Pommes de terre rôties</p> <p>Wrap aux patates douces et haricots noirs</p> <p>Légumes mexicains Salade de chou</p>	<p>Crème de brocoli</p> <p>Bifteck, sauce à la lyonnaise Purée de pommes de terre Carottes persillées</p> <p>Penne sauce carbonara</p> <p>Carottes persillées Salade jardinière</p>
<p>Crème de champignons</p> <p>Hamburger de bœuf au fromage</p> <p>Tofu «Wowbutter» Nouilles de riz</p> <p>Pois verts Salade du marché</p>	<p>Soupe minestrone</p> <p>Poulet teriyaki Couscous</p> <p>Pita de falafels</p> <p>Courgettes sautées aux herbes Salade d'épinards</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Lasagne</p> <p>Pâté au saumon, sauce aux œufs</p> <p>Fleurets de brocoli Salade César</p>	<p>Crème de légumes</p> <p>Croquettes de poulet sauce BBQ</p> <p>Cari de pois chiches Riz basmati</p> <p>Légumes San Francisco Salade de carottes crémeuse</p>	<p>Soupe tomate et quinoa</p> <p>Pizza pepperoni et fromage</p> <p>Étagé de légumes grillés et ricotta¹ <i>(W. Hudon, sec. 2)</i></p> <p>Mélange de légumes à l'italienne Salade mesclun</p>
<p>Soupe poulet et vermicelles</p> <p>Boulettes de bœuf Shanghai Purée de pommes de terre</p> <p>Dahl à l'indienne Demi-pain naan</p> <p>Légumes à la florentine Salade du chef</p>	<p>Crème de carottes</p> <p>Poulet au beurre</p> <p>Filet de poisson en croute d herbes</p> <p>Riz vapeur Duo de haricots Salade verte au chou rouge</p>	<p>Soupe aux légumes</p> <p>Lanières de porc aigre doux Quinoa</p> <p>Omelette aux légumes et fromage</p> <p>Légumes de Paris Salade du marché</p>	<p>Crème de courges</p> <p>Pâté parmentier</p> <p>Casserole de thon</p> <p>Carottes au cumin Salade californienne</p>	<p>Soupe à l'orientale</p> <p>Assiette chinoise Riz frit au soya</p> <p>Wrap au chili végétarien¹ <i>(V. Fournier, enseignante)</i></p> <p>Légumes sautés asiatiques Salade d'épinards et carottes</p>
<p>Soupe bœuf et orge</p> <p>Hamburger au poulet</p> <p>Bol végé tex-mex Riz</p> <p>Légumes racines grillés Salade de chou</p>	<p>Soupe poulet et riz</p> <p>Croque jambon</p> <p>Quinoa aux pois chiches et légumes¹ <i>(C. Binet, sec. 1)</i></p> <p>Brocoli Salade du Marché</p>	<p>Crème de navets</p> <p>Pâtes sauce à la viande</p> <p>Quiche brocoli et fromage</p> <p>Jardinière de légumes Salade César</p>	<p>Crème de tomate au basilic</p> <p>Casserole de bœuf épicé et pommes de terre en dés</p> <p>Gratin jardinière</p> <p>Mélange fusion Salade méditerranéenne</p>	<p>Soupe bœuf et quinoa</p> <p>Poulet à la cacciatore</p> <p>Tacos au poisson (2)</p> <p>Riz pilaf Pois et carottes Salade de maïs et poivrons</p>

Prix du menu
du jour

Assiette du jour **7.15 \$**

Assiette + 1 item **8.25 \$**

Assiette + 2 items **8.95 \$**

Assiette + 3 items **9.30 \$**

Choisir parmi les articles suivants

- soupe / jus de légume
- Lait
- Jus pur à 100 %
- Bouteille d'eau
- Dessert du jour

Zipthru

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.
(les plats/produits identifiés pourront être modifiés selon les disponibilités d'approvisionnement lors de la confection des recettes.)

/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.

** Plats faisant partie de notre offre végétarienne.



¹ Plat de l'élève gagnant du concours de recettes végétariennes en partenariat avec Lab22.