

Collège Saint-Maurice

Année scolaire 2018-2019



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Semaine 1

27 août - 25 fév.
24 sept. - 25 mars
22 oct. - 22 avril
19 nov. - 20 mai
17 déc. - 17 juin
28 janv.

Crème de champignons
Enchiladas au poulet
Frittata brie et poivrons
Pommes de terre en cubes
Salade verte et chou rouge
Maïs en grains
Cubes d'ananas

Soupe à l'oignon
Lasagne sauce à la viande
Pilons de poulet miel et ail
Riz brun
Salade César
Fleurons de brocoli citronnés et poivrés
Croustillant aux pommes

Soupe poulet et nouilles
Pâté chinois
Filet de poisson croustillant salsa à la mangue
Couscous
Salade du chef
Haricots verts
Pouding au chocolat

Soupe cultivateur
Rigatoni sauce italienne
Bœuf bourguignon ou Stroganoff
Orge pilaf
Salade jardinière
Julienne de carottes jaunes
Yogourt avec céréales

Crème de brocoli
Burger de dinde Tennessee
Bâtonnets de tofu croustillant
Quartiers de pommes de terre
Salade d'épinards
Macédoine Prince Édouard
Pain aux bananes

Semaine 2

03 sept. - 04 fév.
01 oct. - 04 mars
29 oct. - 01 avril
26 nov. - 29 avril
07 janv. - 27 mai

Soupe poulet et légumes
Boulettes BBQ
Nouilles aux œufs persillées
Pain plat croque-soleil
(œufs, fromage, jambon, sauce hollandaise)
Crudités et trempette
Duo de haricots
Quartiers d'orange ou mandarine

Soupe aux lentilles
Tortellinis sauce rosée
Assiette Shish Taouk
Salade fatouche
Légumes Montego
Pouding au caramel

Soupe orientale
Poulet teriyaki
Vermicelles de riz
Quesadillas aux haricots noirs
Salade de carottes
Chou-fleur au paprika
Petite galette à l'avoine

Crème de légumes
Coquilles au bœuf et tomates
Pâté au saumon, sauce aux oeufs
Salade César
Cubes de courge butternut
Clafoutis aux framboises

Soupe paysanne
Poulet au beurre
Casserole légumes et saucisse végétarienne
Riz basmati
Salade de légumes
Petits pois verts
Trottoir à la mangue

Semaine 3

10 sept. - 11 fév.
08 oct. - 11 mars
05 nov. - 08 avril
03 déc. - 06 mai
14 janv. - 03 juin

Soupe poulet et vermicelles
Bifteck sauce au poivre
Roulade de poisson aux épinards
Purée de légumes
Courgettes au four
Salade de chou
Pouding à la vanille

Soupe aux légumes
Spaghetti sauce bolognaise/végétarienne
Porc dijonnaise
Quinoa
Salade César
Haricots verts
Salade de fruits

Potage Crécy
Poulet Général Tao
Nouilles cantonaises
Burger végété
Salade orientale
Brocoli à l'orange
Renversé aux ananas

Soupe minestrone
Pain de viande glacé
Dinde au lait de coco
Riz aux herbes
Salade d'épinards et radis
Maïs et poivrons rouges
Gélatine au jus de fruits

Soupe bœuf et orge
Pennes poulet pesto
Falafels
Légumes grillés
Salade méditerranéenne
Coupe de yogourt et petits fruits

Semaine 4

17 sept. - 18 fév.
15 oct. - 18 mars
12 nov. - 15 avril
10 déc. - 13 mai
21 janv. - 10 juin

Crème de courge
Sandwich au poulet chaud
Purée de pommes de terre
Gratin Tex Mex sans viande
Salade du marché
Petits pois verts
Verre de raisins

Soupe tomates et riz
Macaroni au fromage
Pâté de boeuf
Salade César
Edamames et carottes jaunes
Brownie aux haricots noirs

Potage Du Barry
Souvlaki de porc maison
Pain pita et riz brun
Chili à la dinde
Chips de tortillas
Salade Mesclun
Légumes Montego
Yogourt aux fraises

Soupe aux pois
Bouchées de poulet croustillantes
Quartiers de pommes de terre
Farfalles crémeuses au bœuf et tomates
Salade du chef
Carottes aux herbes
Cubes de melon

Soupe poulet et quinoa
Veau parmesan
Pâtes persillées
Calzone aux fruits de mer
Salade italienne
Duo de haricots
Croustade aux poires

Menu du jour :

Incluant :

- la soupe
- le plat principal
- lait ou
- jus pur à 100 % ou
- bouteille d'eau 500 ml
- le dessert du jour

6 \$

Un bon mode de paiement, la carte scolaire de votre enfant !

Vous décidez du montant et choisissez l'un des modes de paiement suivant :

Par chèque au nom du Groupe Compass (Québec) Itée

Sur notre site Internet www.mazonecaf.com (Visa et Mastercard)



Les menus sont assujettis à des modifications selon la disponibilité des produits et de la saison. Ces choix de menus sont approuvés par une nutritionniste, membre de l'OPDQ