

Collège Jean-Eudes – Table du chef-2024-2025

Jean-Eudes

Prix du menu du jour

- Comprend :
- la soupe
 - le plat principal
 - lait **OU**
 - jus pur à 100 %
 - et le dessert

7,95 \$

Assiette seulement
Avec viande 5,95 \$
Végétarien 5,65 \$

Plans repas disponibles

Un bon mode de paiement, la « carte Zipthru » disponible à la cafétéria !

Zipthru

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.



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
SEMAINE 1 19 août 16 sept. 14 oct. 11 nov. 09 déc. 20 janv. 17 févr. 17 mars 14 avril 12 mai 09 juin	Soupe à l'oignon Cari végétarien ¹ (C. Gguen, sec. 3) Pilon de poulet barbecue Riz persillé Haricots verts Salade verte et chou rouge	Crème de carottes au gingembre Burger de poisson Porc souvlaki Carottes au beurre Pommes de terre rôties à l'ail et origan Salade d'épinards	Potage Crécy Mijoté de chakchouka Riz Pâté au poulet Salade du chef	Soupe poulet et riz Lasagne tofu et épinards ¹ (D. Paquet, sec. 1) Galette de veau coréenne Nouilles au beurre Légumes sautés Salade César	Crème de légumes Burger végétarien Poulet à la portugaise Quartiers de pommes de terre épicées au piri-piri Jardinière de légumes Salade de chou crémeuse
SEMAINE 2 26 août 23 sept. 21 oct. 18 nov. 16 déc. 27 janv. 24 févr. 24 mars 21 avril 19 mai 16 juin	Crème de champignons SloppyJoe végétarien Boulettes de bœuf suédoises Riz et orge pilaf Courgettes fraîches au four Salade printanière	Soupe aux lentilles rouges Pâtes aux brocolis et tofu ¹ (J. Bissonnette, sec. 4)) Poulet au beurre Pain naan Brocoli frais Salade fattendouche	Soupe aux tomates et riz Roulade de poisson à la florentine Riz aux herbes Pita à l'italienne Légumes de style californien Salade César	Crème de chou-fleur Falafels et couscous façon nord-africaine ¹ (V. Landié-Maheux, 6 ^e année) Poulet parmesan Riz Haricots verts au pesto Salade d'épinards et carottes	Soupe aux pois Macaroni au fromage Porc aigre-doux Purée de pomme de terre persillée Sauté de légumes asiatiques Salade du marché
SEMAINE 3 02 sept. 30 sept. 28 oct. 25 nov. 06 janv. 03 févr. 03 mars 31 mars 28 avril 26 mai	Soupe aux lentilles vertes et cari Pâtes primavera aux légumes ¹ (N. Odongui-Bonnard, CE1) Poulet teriyaki Vermicelles de riz Mélange de légumes bistro Salade César	Crème de tomate à l'italienne Manicottis au fromage, sauce tomate Guédille aux crevettes nordiques Brocoli et chou-fleur Salade verte au basilic frais	Soupe aux tomates et macaroni Chili sin carne Croustilles de tortillas Burger de dinde Maïs et poivrons rouges Salade de chou vert	Crème de légumes Ragout de boulette végétariennes Pâté chinois Carottes sautées au cumin Salade du chef	Soupe aux légumes verts Tofu tandoori Poulet tandoori Riz basmati Haricots verts au sésame Salade de carottes
SEMAINE 4 09 sept. 07 oct. 04 nov. 02 déc. 13 janv. 10 févr. 10 mars 07 avril 05 mai 02 juin	Soupe poulet et nouilles Tacos (2) de poisson Cuisse de poulet Jerk Purée de pommes de terre Pois et carottes Salade de chou rouge	Crème de patate douce Couscous végétarien ¹ Doigts de poulet Pommes de terre rôties épicées Courgettes vertes sautées Salade printanière	Potage cultivateur Riz frit au tofu Burrito à la viande Mélange de légumes automnal Salade du chef	Crème de chou-fleur Tortellinis, sauce rosée Quiche lorraine Brocoli frais grillé à l'ail Salade César	Soupe minestrone Casserole de thon Poulet au cari rouge et à la mangue Riz basmati Carottes et edamame Salade asiatique



* Plats inscrits au programme Aliments du Québec au menu. / 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 Lab 22.

ANNÉE SCOLAIRE 2024-2025

SEMAINE 1

SEMAINE 2

SEMAINE 3

SEMAINE 4

