

SEMAINE #1 – DU 26 AU 30 JUIN

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté chinois Craquelin légumes et fromage Biscuit soleil vanille Compote	Lasagne sauce à la viande Yogourt et biscuit thé Galette d'avoine Fruits de saison	Couscous légumes, poulet et saucisses italiennes Pizza tomate Poires en sirop Fruits de saison	Boulettes teriyaki végées avec riz et légumes Hummus et melba Minigo et biscuit thé Fruits de saison	BBQ GRATUIT Offert par les camps de jour ! Au menu : Hot-dogs, croustilles, jus et friandise glacée.

TARIFICATION : 38\$ pour la semaine | Service non-disponible à la journée | Payable au plus tard le mardi de la semaine précédente.

FORMULE : Un seul choix offert chaque midi, comprenant plat principal, accompagnements, breuvage, fruit et dessert.

ALLERGIES : Le service alimentaire garantit l'absence de traces de NOIX ou d'ARACHIDES dans les repas.

Les choix offerts peuvent être modifiés sans préavis.

SEMAINE #2 – DU 3 AU 7 JUILLET

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Fusillis kwikwi sauce tomate, protéine de soya, poivrons et fromage en grain Compote pomme et biscuit thé Biscuit fraise yogourt Fruits de saison</p>	<p>Bœuf Marengo avec purée de pomme de terre, courges et carottes Quartiers orange et galette de riz Yogourt en tube Fruits de saison</p>	<p>Sauté teriyaki avec vermicelles, carottes juliennes et haricots Trempelette fromagée et toast melba Mandarines en sirop Fruits de saison</p>	<p>Falafel sauce tomate avec purée de pomme de terre et légumes Salade de fruits et biscuit thé Gâteau vanille et fraise Fruits de saison</p>	<p>BBQ GRATUIT Offert par les camps de jour ! Au menu : Hot-dogs, croustilles, jus et friandise glacée.</p>

TARIFICATION : 38\$ pour la semaine | Service non-disponible à la journée | Payable au plus tard le mardi de la semaine précédente.

FORMULE : Un seul choix offert chaque midi, comprenant plat principal, accompagnements, breuvage, fruit et dessert.

ALLERGIES : Le service alimentaire garantit l'absence de traces de NOIX ou d'ARACHIDES dans les repas.

Les choix offerts peuvent être modifiés sans préavis.

SEMAINE #3 – DU 10 AU 14 JUILLET

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Boulettes espagnoles avec riz et légumes Tomates raisins et fromage Biscuit Oreo Fruits de saison	Pad thaï au poulet avec spaghettis et légumes Barre tendre et yogourt tube Pêches en sirop Fruits de saison	Saucisses porc et bœuf avec quartiers de pomme de terre et légumes Compote pomme et céréales Biscuits à la mélasse Fruits de saison	Pâté chinois végé Haricot tomates et toast melba Yogourt Fruits de saison	BBQ GRATUIT Offert par les camps de jour ! Au menu : Hot-dogs, croustilles, jus et friandise glacée.

TARIFICATION : 38\$ pour la semaine | Service non-disponible à la journée | Payable au plus tard le mardi de la semaine précédente.

FORMULE : Un seul choix offert chaque midi, comprenant plat principal, accompagnements, breuvage, fruit et dessert.

ALLERGIES : Le service alimentaire garantit l'absence de traces de NOIX ou d'ARACHIDES dans les repas.

Les choix offerts peuvent être modifiés sans préavis.

SEMAINE #4 – DU 17 AU 21 JUILLET

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Poulet miel orangé avec riz et légumes Compote pom-fraise et biscuit thé Biscuit pattes d'ours Fruits de saison	Pain de viande avec purée de pomme de terre et légumes Tzatziki et melba Reine Élisabeth Fruits de saison	Dinde tomates séchées avec pâtes à l'ail et brocoli Pizza aux tomates Minigo et biscuit thé Fruits de saison	Scoobidou mexicain avec bœuf haché, tomates, poivrons et sauce au fromage Légumes et trempette Ananas en sirop Fruits de saison	BBQ GRATUIT Offert par les camps de jour ! Au menu : Hot-dogs, croustilles, jus et friandise glacée.

TARIFICATION : 38\$ pour la semaine | Service non-disponible à la journée | Payable au plus tard le mardi de la semaine précédente.

FORMULE : Un seul choix offert chaque midi, comprenant plat principal, accompagnements, breuvage, fruit et dessert.

ALLERGIES : Le service alimentaire garantit l'absence de traces de NOIX ou d'ARACHIDES dans les repas.

Les choix offerts peuvent être modifiés sans préavis.

SEMAINE #5 – DU 24 AU 28 JUILLET

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hamburger steak avec purée de pomme de terre et légumes Compote pomme et galette de riz Biscuit avoine framboise Fruits de saison	Poulet BBQ avec purée de pomme de terre, carottes et pois Hummus et melba Pain aux bananes Fruits de saison	Spaghetti bolognaise végété avec protéine de soya Quartiers d'orange et biscuit thé Compote pom-pêche Fruits de saison	Ragoût des Fêtes avec purée de pomme de terre et pois verts Tomates raisins et fromage Pouding chocolat Fruits de saison	BBQ GRATUIT Offert par les camps de jour ! Au menu : Hot-dogs, croustilles, jus et friandise glacée.

TARIFICATION : 38\$ pour la semaine | Service non-disponible à la journée | Payable au plus tard le mardi de la semaine précédente.

FORMULE : Un seul choix offert chaque midi, comprenant plat principal, accompagnements, breuvage, fruit et dessert.

ALLERGIES : Le service alimentaire garantit l'absence de traces de NOIX ou d'ARACHIDES dans les repas.

Les choix offerts peuvent être modifiés sans préavis.

SEMAINE #6 – DU 31 JUILLET AU 4 AOÛT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Spaghetti boulettes Craquelins légumes et fromage Biscuit graham et lin Fruits de saison	Brochette de poulet avec riz et carottes Barre tendre et yogourt tube Salade de fruits Fruits de saison	Fettucini alfredo au poulet avec légumes Légumes et trempette Biscuit Oréo Fruits de saison	Rix mexicain avec bœuf haché, haricot rouge, poivrons et maïs en grain Compote de pomme Galette d'avoine Fruits de saison	BBQ GRATUIT Offert par les camps de jour ! Au menu : Hot-dogs, croustilles, jus et friandise glacée.

TARIFICATION : 38\$ pour la semaine | Service non-disponible à la journée | Payable au plus tard le mardi de la semaine précédente.

FORMULE : Un seul choix offert chaque midi, comprenant plat principal, accompagnements, breuvage, fruit et dessert.

ALLERGIES : Le service alimentaire garantit l'absence de traces de NOIX ou d'ARACHIDES dans les repas.

Les choix offerts peuvent être modifiés sans préavis.

SEMAINE #7 – DU 7 AU 11 AOÛT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Poulet Tao avec riz croustillant et légumes Ananas en sirop Biscuit soleil vanille Fruits de saison</p>	<p>Saucisses italiennes avec riz pilaf et haricots verts Minigo et pommes tranchées Mandarines en sirop Fruits de saison</p>	<p>Manicotti ricotta et épinards avec légumes Tomates raisins et fromage Yogourt en tube Fruit de saisons</p>	<p>Boulettes teriyaki avec riz et légumes Trempelette fromagée et toast melba Compote pom-pêche Fruits de saison</p>	<p>BBQ GRATUIT Offert par les camps de jour ! Au menu : Hot-dogs, croustilles, jus et friandise glacée.</p>

TARIFICATION : 38\$ pour la semaine | Service non-disponible à la journée | Payable au plus tard le mardi de la semaine précédente.

FORMULE : Un seul choix offert chaque midi, comprenant plat principal, accompagnements, breuvage, fruit et dessert.

ALLERGIES : Le service alimentaire garantit l'absence de traces de NOIX ou d'ARACHIDES dans les repas.

Les choix offerts peuvent être modifiés sans préavis.

SEMAINE #8 – DU 14 AU 18 AOÛT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté au poulet avec légumes Compote pom-fraise et galette de riz Biscuit brisures de chocolat Fruits de saison	Pad Thaï végétal avec spaghetti mariné, légumes et tofu Hummus et melba Yogourt Fruits de saison	Tortellini au bœuf avec sauce rosée Quartiers d'orange et biscuit thé Compote de pomme Fruits de saison	Couscous saucisses et légumes Pizza aux tomates Pêches en sirop Fruits de saison	BBQ GRATUIT Offert par les camps de jour ! Au menu : Hot-dogs, croustilles, jus et friandise glacée.

TARIFICATION : 38\$ pour la semaine | Service non-disponible à la journée | Payable au plus tard le mardi de la semaine précédente.

FORMULE : Un seul choix offert chaque midi, comprenant plat principal, accompagnements, breuvage, fruit et dessert.

ALLERGIES : Le service alimentaire garantit l'absence de traces de NOIX ou d'ARACHIDES dans les repas.

Les choix offerts peuvent être modifiés sans préavis.

SEMAINE #9 – DU 21 AU 25 AOÛT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pâte au coq avec sauce rosée et poulet haché Compote de pomme et biscuit thé Ananas en sirop Fruits de saison</p>	<p>Sauté bœuf et brocoli sur nid de vermicelles avec carottes Tomates raisins et fromage Minigo et biscuit thé Fruits de saison</p>	<p>Macaroni bolognaise végé, sauce tomate et protéine de soya Tzatziki et melba Biscuit banane et lin Fruits de saison</p>	<p>Riz chinois au poulet sauce miel et ail avec riz et légumes Craquelin aux légumes et fromage Pouding chocolat Fruits de saison</p>	<p>BBQ GRATUIT Offert par les camps de jour ! Au menu : Hot-dogs, croustilles, jus et friandise glacée.</p>

TARIFICATION : 38\$ pour la semaine | Service non-disponible à la journée | Payable au plus tard le mardi de la semaine précédente.

FORMULE : Un seul choix offert chaque midi, comprenant plat principal, accompagnements, breuvage, fruit et dessert.

ALLERGIES : Le service alimentaire garantit l'absence de traces de NOIX ou d'ARACHIDES dans les repas.

Les choix offerts peuvent être modifiés sans préavis.