

SEMAINE #1 – DU 24 AU 28 JUIN

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sandwich au poulet Crudités et fromage Salade de fruits Barre tendre & yogourt Compote	Poulet miel orangé avec riz et légumes Yogourt et biscuit thé Galette d'avoine Fruits de saison	Pain de viande avec pomme de terre en purée et légumes Pizza tomate Poires en sirop Fruits de saison	Macaroni au fromage avec brocoli Hummus et melba Compote 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 1^{er} AU 5 JUILLET

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Roulé de poulet et canneberge avec crudité et trempette Compote pomme et biscuit thé Biscuit fraise yogourt Fruits de saison	Pâté chinois Biscuit Oreo Barre tendre Yogourt en tube Fruits de saison	Brochette de poulet avec riz et carottes Trempette fromagée et toast melba Mandarines en sirop Fruits de saison	Fusillis kwikwi sauce tomate, protéine de soya, poivrons et fromage en grain Salade de fruits et biscuit thé Gâteau vanille et fraise 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 #3 – DU 8 AU 12 JUILLET

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Boulettes italiennes végé, pomme de terre en purée et légumes Tomates raisins et fromage Carré Rice Krispies Fruits de saison</p>	<p>Pâtes tomates séchées avec lanières de poulet et brocoli Pizza aux tomates Pêches en sirop Fruits de saison</p>	<p>Sauté bœuf et brocoli, vermicelles et légumes Compote pomme et céréales Biscuits à la mélasse Fruits de saison</p>	<p>Pâté chinois végé Haricot tomates et toast melba Yogourt 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 #4 – DU 15 AU 19 JUILLET

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté Teriyaki, vermicelles et légumes Biscuit soleil vanille Fru-gel orange et biscuit thé Fruits de saison	Macaroni gratiné sauce bolognaise Tzatziki et melba Reine Élisabeth Fruits de saison	Falafel sauce tomate avec purée de pomme de terre et légumes Yogourt et biscuit thé Galette de riz et confiture Fruits de saison	Scoobidou mexicain avec bœuf haché, tomates, poivrons et sauce au fromage Légumes et trempette 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 #5 – DU 22 AU 26 JUILLET

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Hamburger steak avec purée de pomme de terre et légumes Compote pomme et galette de riz Biscuit avoine framboise Fruits de saison</p>	<p>Poulet Tao, riz croustillant et légumes Hummus et melba Pain au chocolat Fruits de saison</p>	<p>Fettucini alfredo au poulet et légumes Quartiers d'orange et yogourt tube Compote pom-pêche Fruits de saison</p>	<p>Tofu teriyaki, vermicelles et légumes Tomates raisins 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.

SEMAINE #6 – DU 29 JUILLET AU 2 AOÛT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macaroni chinois, bœuf haché et légumes Trempeur fromagée et toast melba Biscuit graham et lin Fruits de saison	Pad thai au poulet, spaghettis et légumes Barre tendre et yogourt tube Salade de fruits Fruits de saison	Boulettes teriyaki végées, riz et légumes Légumes et trempeur Biscuit Oréo Fruits de saison	Riz 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 5 AU 9 AOÛT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Poulet parmigian et spaghetti primavera Mandarines en sirop Biscuit soleil vanille Fruits de saison	Pâté chinois Salade de fruits Céréales mix & compote de pomme Fruits de saison	Macaroni au fromage avec brocolis Tomates raisins et fromage Yogourt en tube Fruit de saisons	Couscous au poulet avec légumes Tartinade végée et toast melba Compote pom-pêche 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 #8 – DU 12 AU 16 AOÛT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Dinde sauce brune, pommes de terre en purée et légumes Biscuit brisures de chocolat Fru-gel cerise et biscuit thé Fruits de saison</p>	<p>Pad Thaï végétal avec spaghetti mariné, légumes et tofu Hummus et melba Yogourt Fruits de saison</p>	<p>Boulettes teriyaki avec spaghetti et légumes Quartiers d'orange et biscuit thé Compote de pomme Fruits de saison</p>	<p>Croquettes de poulet, riz, légumes et miel Pizza aux tomates Pêches en sirop 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.