

SEMAINE #1 – DU 23 AU 27 JUIN

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de poulet Teriyaki, vermicelles et légumes Salade de fruits Craquelins légumes Compote	Mix sandwich ½ poulet / ½ œufs, légumes et fromage Haricots, tomates et galette de riz Compote et biscuit thé Fruits de saison	Spaghetti sauce bolognaise Yogourt Légumes et trempette Fruits de saison	Brochette de poulet avec riz et carottes Hummus Muffin à l'avoine Fruits de saison	BBQ GRATUIT Offert par les camps de jour ! Au menu : Hot-dogs, croustilles, jus et friandise glacée.

TARIFICATION : 39\$ 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 30 JUIN AU 4 JUILLET

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Fusillis kwikwi sauce tomate, protéine de soya, poivrons et fromage en grain Gâteau aux carottes Yogourt et céréales Fruits de saison</p>	<p>Tortillas au poulet César Pêches en sirop Tartinade végé et melba Fruits de saison</p>	<p>Pâté chinois Compote de pomme et biscuit thé Barre tendre et yogourt tube Fruits de saison</p>	<p>Poulet miel orangé avec riz et haricots Salade de fruits Pizza aux tomates Fruits de saison</p>	<p>BBQ GRATUIT Offert par les camps de jour ! Au menu : Hot-dogs, croustilles, jus et friandise glacée.</p>

TARIFICATION : 39\$ 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 7 AU 11 JUILLET

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Boulettes de bœuf teriyaki, riz et légumes Biscuit à la mélasse Barre de fruits et fromage Fruits de saison	Pâtes tomates séchées avec lanières de poulet et brocoli Muffin aux bleuets Yogourt et galette de riz Fruits de saison	Macaroni chinois avec bœuf haché et légumes Compote et biscuit thé Trempeuse fromagée et melba Fruits de saison	Pâté chinois végé Poires en sirop Hummus et pita Fruits de saison	BBQ GRATUIT Offert par les camps de jour ! Au menu : Hot-dogs, croustilles, jus et friandise glacée.

TARIFICATION : 39\$ 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 14 AU 18 JUILLET

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Brochette de poulet, riz et carottes Biscuit soleil vanille Barre nutrigrain et compote Fruits de saison</p>	<p>Lasagne sauce bolognaise Poires en sirop Barre tendre et yogourt tube Fruits de saison</p>	<p>Orzo à l'italienne, pesto de tomates séchées, tofu mariné Bouchées de granola Carottes et fromage Fruits de saison</p>	<p>Riz mexicain avec bœuf haché et légumes Yogourt Salade de fruits et biscuit Fruits de saison</p>	<p>BBQ GRATUIT Offert par les camps de jour ! Au menu : Hot-dogs, croustilles, jus et friandise glacée.</p>

TARIFICATION : 39\$ 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 21 AU 25 JUILLET

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Boulettes espagnoles de bœuf, riz et légumes Muffin à l'avoine Barre de fruits et fromage Fruits de saison	Général Tao au poulet, vermicelles et légumes Pêches en sirop Hummus et pita Fruits de saison	Spaghetti bolo végété Gâteau aux carottes Yogourt et galette de riz Fruits de saison	Mix sandwich ½ poulet / ½ œufs, légumes et fromage Compote et biscuit thé Pizza aux tomates Fruits de saison	BBQ GRATUIT Offert par les camps de jour ! Au menu : Hot-dogs, croustilles, jus et friandise glacée.

TARIFICATION : 39\$ 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 28 JUILLET AU 1^{er} AOÛT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Macaroni à l'effiloché de porc sauce BBQ Biscuit Oréo Yogourt et céréales Fruits de saison</p>	<p>Couscous au poulet et légumes Salade de fruits Tartinade végé et melba Fruits de saison</p>	<p>Falafels sauce tomate, purée pomme de terre et légumes Carré de Rice Krispies Barre de fruits et yogourt tube Fruits de saison</p>	<p>Scoobidou mexicain avec bœuf haché, légumes et fromage Bouchées granola Barre nutrigrain et compote Fruits de saison</p>	<p>BBQ GRATUIT Offert par les camps de jour ! Au menu : Hot-dogs, croustilles, jus et friandise glacée.</p>

TARIFICATION : 39\$ 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 4 AU 8 AOÛT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Poulet miel orangé, riz et légumes Biscuit soleil vanille Trempelette fromagée et melba Fruits de saison	Macaroni végé gratiné Mandarines en sirop Barre tendre et yogourt tube Fruits de saison	Pâté chinois Muffin aux bleuets Légumes et trempelette Fruit de saisons	Omelette spéciale cabane à sucre, fèves au sirop et légumes Biscuit feuille d'érable Compote et céréales Fruits de saison	BBQ GRATUIT Offert par les camps de jour ! Au menu : Hot-dogs, croustilles, jus et friandise glacée.

TARIFICATION : 39\$ 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 11 AU 15 AOÛT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Dinde sauce brune, pommes de terre en purée et légumes Gâteau aux carottes Ricotta, pomme et biscuit thé Fruits de saison	Pad Thai végété avec spaghetti mariné, légumes et tofu Pêches en sirop Tartinade végété et melba Fruits de saison	Boulettes teriyaki avec riz et légumes Compote de pomme et biscuit thé Barre tendre et yogourt tube Fruits de saison	Penne poutine avec viande fumée Salade de fruits Pizza aux tomates Fruits de saison	BBQ GRATUIT Offert par les camps de jour ! Au menu : Hot-dogs, croustilles, jus et friandise glacée.

TARIFICATION : 39\$ 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 18 AU 22 AOÛT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Brochette de poulet, riz et carottes Biscuit Oréo Barre de fruits et fromage Fruits de saison	Tofu teriyaki, vermicelles et légumes Muffin à l'avoine Yogourt et galette de riz Fruits de saison	Pizza fromage et spaghetti bolognaise Poires en sirop Trempeuse fromagée et melba Fruits de saison	Riz chinois au poulet sauce miel et ail avec riz et légumes Compote et biscuit thé Hummus et pita Fruits de saison	BBQ GRATUIT Offert par les camps de jour ! Au menu : Hot-dogs, croustilles, jus et friandise glacée.

TARIFICATION : 39\$ 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.