

SEMAINE #1 – DU 22 AU 26 JUIN

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Fermé	Spaghetti sauce bolognaise végé Jello aux fruits Craquelin et tomates Fruits de saison	Mix sandwich ½ poulet / ½ œufs, carottes et fromage Pêches en sirop Yogourt tube et céréales Fruits de saison	Riz chinois au poulet sauce miel et ail avec riz et légumes Pouding au riz Hummus et carottes Fruits de saison	BBQ GRATUIT Offert par les camps de jour ! Au menu : Hot-dogs, croustilles, jus et friandise glacée.

TARIFICATION : 40\$ 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 29 JUIN AU 3 JUILLET

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Fusillis kwikwi sauce tomate, protéine de soya, poivrons et fromage en grain Biscuit brisures de chocolat Haricots, tomates et galette de riz Fruits de saison	Boulettes de bœuf teriyaki, riz et légumes Pêches en sirop Tartinade végé et melba Fruits de saison	Tortillas au poulet césar Compote de pommes et biscuit thé Barre tendre et yogourt tube Fruits de saison	Poulet miel orangé avec riz et haricots Salade de fruits Trempette fromagée et melba Fruits de saison	BBQ GRATUIT Offert par les camps de jour ! Au menu : Hot-dogs, croustilles, jus et friandise glacée.

TARIFICATION : 40\$ 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 6 AU 10 JUILLET

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Boulettes espagnoles de bœuf, riz tomaté et légumes Mini pain aux bananes et chocolat Fromage et tomates raisins Fruits de saison	Pâtes tomates séchées avec lanières de poulet et brocoli Biscuit brisures de chocolat Yogourt tube et céréales Fruits de saison	Macaroni chinois avec bœuf haché et légumes Compote et biscuit thé Hummus et pita Fruits de saison	Pâté chinois végé Brownies Légumes et trempette Fruits de saison	BBQ GRATUIT Offert par les camps de jour ! Au menu : Hot-dogs, croustilles, jus et friandise glacée.

TARIFICATION : 40\$ 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 13 AU 17 JUILLET

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Brochette de poulet, riz et carottes Biscuit choco guimauve Craquelin et carottes Fruits de saison	Lasagne sauce bolognaise Poires en sirop Barre tendre et yogourt tube Fruits de saison	Macaroni au fromage servi avec brocolis Barre granola et miel Carottes et fromage Fruits de saison	Riz chinois au poulet sauce miel et ail avec riz et légumes Yogourt 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 : 40\$ 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 20 AU 24 JUILLET

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Boulettes espagnoles de bœuf, riz et légumes Mini pain aux bananes et chocolat Yogourt tube et céréales Fruits de saison	Mix sandwich ½ poulet / ½ œufs, carottes et fromage Pêches en sirop Hummus et pita Fruits de saison	Spaghetti bolo végé Pouding au chocolat Compote et biscuit thé Fruits de saison	Dinde sauce brune, purée pommes de terre et légumes Carré de Rice Krispies Craquelin et mini tomates Fruits de saison	BBQ GRATUIT Offert par les camps de jour ! Au menu : Hot-dogs, croustilles, jus et friandise glacée.

TARIFICATION : 40\$ 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 27 AU 31 JUILLET

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macaroni à l'effiloché de porc sauce BBQ Biscuit choco guimauve Yogourt tube et céréales Fruits de saison	Riz mexicain avec bœuf haché et légumes Salade de fruits Tartinade végé et melba Fruits de saison	Falafels sauce tomate, purée pomme de terre et légumes Compote et biscuit thé Barre tendre et yogourt tube Fruits de saison	Scoobidou mexicain avec bœuf haché, légumes et fromage Barre granola et miel Tartinade végé et melba Fruits de saison	BBQ GRATUIT Offert par les camps de jour ! Au menu : Hot-dogs, croustilles, jus et friandise glacée.

TARIFICATION : 40\$ 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 3 AU 7 AOÛT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Riz chinois au poulet sauce miel et ail avec riz et légumes Mini patte d'ours choco Trempette fromagée et melba Fruits de saison	Macaroni végé gratiné Mandarines en sirop Barre tendre et yogourt tube Fruits de saison	Pâté chinois Mini pain aux bananes et chocolat Compote et biscuit thé Fruit de saison	Omelette spéciale cabane à sucre, fèves au sirop et légumes Biscuit feuille d'érable Yogourt tube et barre tendre Fruits de saison	BBQ GRATUIT Offert par les camps de jour ! Au menu : Hot-dogs, croustilles, jus et friandise glacée.

TARIFICATION : 40\$ 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 10 AU 14 AOÛT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Poulet miel orangé avec riz et haricots Jello aux fruits Craquelin et mini tomates Fruits de saison	Pad Thaï végé avec spaghetti mariné, légumes et tofu Pêches en sirop Tartinade végé et melba Fruits de saison	Boulettes teriyaki avec riz et légumes Compote de pomme et biscuit thé Pizza aux tomates Fruits de saison	Penne poutine avec viande fumée Salade de fruits Barre tendre et yogourt tube Fruits de saison	BBQ GRATUIT Offert par les camps de jour ! Au menu : Hot-dogs, croustilles, jus et friandise glacée.

TARIFICATION : 40\$ 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 17 AU 21 AOÛT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Brochette de poulet, riz et carottes Pouding au riz Céleris et ranch Fruits de saison	Tofu teriyaki, vermicelles et légumes Biscuit brisures de chocolat Yogourt tube et céréales Fruits de saison	Pizza fromage et spaghetti bolognaise Poires en sirop Trémpette 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 : 40\$ 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.