







SEMAINE 3	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Soupe au poulet et au riz brun 	Soupe aux légumes	Soupe aux tomates et aux nouilles	Soupe au bœuf et à l'orge 	Consommé de poulet et chou chinois émincé
	Potage Parmentier	Crème de navet et miel	Chaudrée de maïs	Crème de champignons	Crème de légumes verts
 <p>Une salade de légumineuses (175 ml) sera offerte tous les jours au buffet de salades comme alternative végétarienne au plat principal.</p>	① Boulettes de veau, sauce forestière	Mets végétarien Quiche au brocoli	Veau au poireau et au vin blanc	MENU DÉCOUVERTE / CHEF INVITÉ Riz aux lentilles à l'indienne et aux amandes	Mets végétarien Omelette au fromage et aux fines herbes
	② Galette de tofu aux choux chinois	Linguine, sauce Bella rosée aux champignons et jambon italien	Sous-marin garni	Mijoté de porc, sauce au poivre	Nouilles au porc à l'asiatique
	③ Saumon aux herbes de Provence	Baguette au poulet grillé et tomates séchées 	Filet de sole farci sauce à la crème	Manicotti, sauce au poulet et aux légumes	Rôti de dinde sauce canneberge
Accompagnement	Nouilles aux œufs	Salade de couscous aux légumes	Riz basmati	Purée de pommes de terre	Riz mélange 7 grains 
Légume chaud et salade	Mélange de légumes grillés au four	Courgettes grillées	Macédoine californienne	Duo de haricots	Brocoli
	Salade de maïs	Laitues mélange printanier	Salade du chef	Salade de chou rouge et pomme	Salade du jardin
Dessert du jour¹	Des fruits en coupe, desserts au lait, yogourts et fruits frais sont offerts à chaque repas				

¹ Inclus dans le repas complet

 Produit céréalier à grains entiers