

Semaine du : 29 juin au 3 juillet 2020

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Mercredi 1 ^{er} juillet	Jeudi 2 juillet	Vendredi 3 juillet
Fruits	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Repas	Macaroni au fromage Servi avec brocolis	Poulet sauce parmesan Servi avec nid de spaghetti et carottes juliennes	Sandwich aux œufs Servi avec carottes & tomates raisins	Boulettes teriyaki Servi avec riz pilaf, haricots verts et maïs en grain	Spaghetti bolognaise végété Sauce maison avec protéine de soya
Dessert	Compote pomme	Yogourt en tubes	Biscuit fraise yogourt	Gâteau aux carottes	Mandarines en sirop
Collation PM	Biscuit canneberge & Quartier orange	Salade de fruits & biscuit thé	Céleri & Tzatziki	Fromage & tomates raisins	Yogourt & Galette riz

Semaine du : 6 au 10 juillet 2020

	Lundi 6 juillet	Mardi 7 juillet	Mercredi 8 juillet	Jeudi 9 juillet	Vendredi 10 juillet
Fruits	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Repas	Veau Parmigian Servi avec spaghetti à l'ail, pois vert, maïs en grain, carotte et haricots.	Brochette de poulet Servi avec riz pilaf et carottes	Tofu Teriyaki Servi avec vermicelle de riz, haricots verts et carotte julienne	Macaroni chinois Mélange de macaroni, bœuf haché, fèves germées, poivrons, carottes.	Bâtonnets de poisson Servi avec riz aux légumes, pois vert, carottes, maïs en grain et haricots.
Dessert	Biscuit Graham & lin	Compote pom-pêche	Pain aux bananes	Poires en sirop	Yogourt tube
Collation PM	Carottes & trempette	Pizza tomate	Minigo & banane	Galette riz & confiture	Céréales mix & Quartier orange

Semaine du : 13 au 17 juillet 2020

	Lundi 13 juillet	Mardi 14 juillet	Mercredi 15 juillet	Jeudi 16 juillet	Vendredi 17 juillet
Fruits	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Repas	Général Tao Servi avec vermicelle, carottes et brocolis	Macaroni chinois végété Avec protéine de soya	Hamburger McChef Avec fromage servi avec pommes de terre sucrées	Sauté bœuf brocoli Mijoté de bœuf avec sauce miel et ail, brocolis et carottes sur vermicelle de riz	Poulet ketchup Haut de cuisse dans une sauce à base de ketchup et oignon servi sur rotinis et brocolis
Dessert	Galette d'avoine	Ananas en sirop	Minigo	Reine Élisabeth	Compote pomme
Collation PM	Compote fraise & biscuit thé	Fromage & tomates raisins	Biscuit & Quartier orange	Carotte & trempette	Yogourt & Galette riz



Menu du 29 juin au 14 août 2019

Camp de jour estival

Semaine du : 20 au 24 juillet 2020

	Lundi 20 juillet	Mardi 21 juillet	Mercredi 22 juillet	Jeudi 23 juillet	Vendredi 24 juillet
Fruits	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Repas	Boulettes espagnoles Servi avec riz tomate, mais en grain et carotte	Macaroni au fromage Servi avec brocoli	Sauté Teriyaki Servi avec vermicelle, carottes juliennes et haricots	Bâtonnets de poisson Servi avec riz aux légumes, haricots vert, carottes, mais en grain et pois vert.	Poulet BBQ Servi avec pommes de terre en purée, carottes et pois vert
Dessert	Yogourt tube	Gâteau aux carottes	Biscuit soleil vanille	Poires en sirop	Pain au citron & pavot
Collation PM	Fromage & tomates raisins	Céleris & trempette	Céréales mix & Quartier orange	Galette riz & confiture	Compote fraise & biscuit thé

Semaine du : 27 juillet au 31 juillet 2020

	Lundi 27 juillet	Mardi 28 juillet	Mercredi 29 juillet	Jeudi 30 juillet	Vendredi 31 juillet
Fruits	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Repas	Pâté chinois	Omelette mexicaine Servi avec pommes de terre, haricots verts et jaunes	Spaghetti bolognaise végé Sauce tomate maison avec protéine de soya	Hamburger Steak Servi avec pommes de terre en purée, carottes et pois vert	Poulet miel orangé Servi avec riz, haricots verts et jaunes
Dessert	Minigo	Salade de fruits	Velouté aux bananes	Galette d'avoine	Biscuit fraise yogourt
Collation PM	Compote pom & biscuit thé	Yogourt & galette riz	Pizza tomate	Carottes & trempette	Compote pêche & biscuit hté

Semaine du : 3 au 7 août 2020

	Lundi 3 août	Mardi 4 août	Mercredi 5 août	Jeudi 6 août	Vendredi 7 août
Fruits	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Repas	Brochette de poulet Servi avec riz pilaf et carottes	Manicotti Ricotta & épinard Servi avec chou-fleur et brocolis	Sauté Teriyaki Servi avec vermicelle, carottes juliennes et haricots	Boulettes teriyaki Servi avec riz pilaf, haricots verts et mais en grain	Pâté chinois végé Servi avec protéine de soya
Dessert	Biscuit Graham & lin	Compote pom-pêche	Yogourt en tube	Poires en sirop	Reine Élisabeth
Collation PM	Ananas en sirop & biscuit thé	Minigo & banane	Fromage & tomates raisins	Pain aux bananes	Carotte & trempette



Menu du 29 juin au 14 août 2019

Camp de jour estival

Semaine du : 10 au 14 août 2020

	Lundi 10 août	Mardi 11 août	Mercredi 12 août	Jeudi 13 août	Vendredi 14 août
Fruits	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Repas	Pain de viande Servi avec pomme de terre en purée, courges et carottes.	Poulet BBQ Servi avec pomme de terre en purée, carottes et pois vert	Hamburger McChef Avec fromage et pommes de terre sucrées	Macaroni chinois végété Avec protéine de soya	Tofu Teriyaki Servi avec vermicelle de riz, haricots verts et carotte julienne
Dessert	Galette d'avoine	Pêches en sirop	Yogourt tube	Compote pomme	Pain au chocolat
Collation PM	Compote pom-fraise & biscuit thé	Pizza tomate	Céréales mix & Quartier orange	Yogourt & galette riz	Céleri & trempette