

2022-2023 École St-René



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE #1 ; 29 aout, 3 octobre, 7 novembre, 12 décembre, 30 janvier, 13 mars, 17 avril, 22 mai					
SOUPE	Soupe boeuf et orge	Soupe poulet et nouilles	Soupe au chou	Soupe minestrone	Crème de carottes
MENU DU JOUR	Poutine poulet et petits pois	Penne façon Mac n cheese au jambon et brocoli	Tacos de boeuf et lentilles, riz mexicain, laitue, fromage	Assiette brunch	Lasagne et salade au choix du chef
DESSERT	Muffin	Salade de fruits	Tarte à la noix de coco	Gâteau du chef	Croustade aux fruits
SEMAINE #2 ; 5 septembre, 10 octobre, 14 novembre, 19 décembre, 6 février, 20 mars, 24 avril, 29 mai					
SOUPE	Soupe boeuf et nouilles	Soupe poulet et légumes	Soupe aux lentilles	Soupe tomates et riz	Potage de patate douce
MENU DU JOUR	Filet de poisson panure maison, salade de chou et pommes de terre rissolées	Pâte sauce rosé au fromage, crudités et trempette	Hamburger de boeuf au fromage et salade de maïs	Salade César au poulet	Saucisses au poulet, sauce brune, pommes de terre pilées et légumes
DESSERT	Yogourt aux fruits	Cupcakes	Fruits frais	Gâteau frigidaire	Crème glacé
SEMAINE #3 ; 12 septembre, 17 octobre, 21 novembre, 9 janvier, 13 février, 27 mars, 1er mai, 5 juin					
SOUPE	Soupe tomates et nouilles	Soupe boeuf et riz	Soupe poulet et légumes	Soupe minestrone	Crème du jour
MENU DU JOUR	Boulettes suédoises, pommes de terre pilées et haricots verts	Spaghetti sauce à la viande, salade César	Pizza, crudités et trempette	Pilon de poulet BBQ, riz et légumes	Sous marin au choix du chef, crudités ou salade
DESSERT	Compote de fruits	Brownies aux courgettes	Fruits frais	Mousse ou pouding	Gâteau aux pommes style croustade
SEMAINE #4 ; 19 septembre, 24 octobre, 28 novembre, 16 janvier, 20 février, 3 avril, 8 mai, 12 juin					
SOUPE	Soupe tomates et riz	Soupe boeuf et orge	Soupe aux pois	Soupe poulet et nouilles	Crème jardinière
MENU DU JOUR	Hamburger steak, pommes de terre pilées et légumes	Pâtes style vol-au-vent au poulet ou au thon. Crudités et trempette	Crêpe / pains dorés, saucisses et fruits frais. Fèves au lard	Hamburger de poisson, salade de chou et pommes de terre rissolées	Quesadillas au poulet TEX-MEX
DESSERT	Yogourt aux fruits	Gâteau aux bananes	Fruits frais	Rice Krispies	Pouding chômeur
SEMAINE #5 ; 26 septembre, 31 octobre, 5 décembre, 23 janvier, 6 mars, 10 avril, 15 mai, 19 juin					
SOUPE	Soupe poulet et riz	Soupe boeuf et légumes	Soupe tomates et nouilles	Soupe aux lentilles	Soupe à l'oignon
MENU DU JOUR	Macaroni sauce à la viande, crudités et trempette	Frittata aux pommes de terre, à la saucisse et aux brocolis	Pâté chinois boeuf et lentilles et salade de betterave	Brochette de poulet, riz et légumes vapeur	Sloppy Joe végétarien, pommes de terre rissolées
DESSERT	Compote de pommes	Trottoir aux fruits	Fruits frais	Cupcake aux fruits	Gâteau au gruau

Pour l'année 2022-2023, à la cafétéria il sera impossible de payer en argent ou en chèque. Vous devrez acheter des cartes par l'entremise de notre site web seulement <https://les-ptits-becs-fins.myshopify.com/>. Elles seront remises à votre enfant à la cafétéria sur l'heure du diner, il devra la demander à la responsable de la cuisine.

LÉGENDE :

- Ajout de grains entiers (pain / farine)
- Ajout de fibres (légumineuses / protéine végétale)
- Option végétarienne
- Contient du porc

ASSIETTE PRINCIPALE ; 5,00\$ - REPAS COMPLET ; 6,75\$ - CARTE P'TITS CREUX 20,00\$ - CARTE 5 ASSIETTES 23,75\$ - CARTE 5 REPAS ; 33\$ - CARTE 30 REPAS ; 188\$ - FORFAIT ANNUEL ; 112\$ / MOIS

JACQUELINE MERCIER ; 514-884-3610 - LESPTITSBECSFINS@HOTMAIL.CA - <https://www.facebook.com/lesptitsbecsfins>