

Collège Jean-Eudes – Table du chef-2024-2025

ANNÉE SCOLAIRE 2024-2025

SEMAINE 1

19 août
16 sept.
14 oct.
11 nov.
09 déc.
20 janv.
17 févr.
17 mars
14 avril
12 mai
09 juin

SEMAINE 2

26 août
23 sept.
21 oct.
18 nov.
16 déc.
27 janv.
24 févr.
24 mars
21 avril
19 mai
16 juin

SEMAINE 3

02 sept.
30 sept.
28 oct.
25 nov.
06 janv.
03 févr.
03 mars
31 mars
28 avril
26 mai

SEMAINE 4

09 sept.
07 oct.
04 nov.
02 déc.
13 janv.
10 févr.
10 mars
07 avril
05 mai
02 juin

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Cari végétarien ¹ (C. Gguen, sec. 3)</p> <p>Pilon de poulet barbecue Riz persillé</p> <p>Haricots verts Salade verte et chou rouge</p>	<p>Crème de carottes au gingembre</p> <p>Burger de poisson</p> <p>Porc souvlaki Carottes au beurre</p> <p>Pommes de terre rôties à l'ail et origan Salade d'épinards</p>	<p>Potage Crécy</p> <p>Mijoté de chakchouka Riz</p> <p>Pâté au poulet</p> <p>Salade du chef</p>	<p>Soupe poulet et riz</p> <p>Lasagne tofu et épinards ¹ (D. Paquet, sec. 1)</p> <p>Galette de veau coréenne Nouilles au beurre</p> <p>Légumes sautés Salade César</p>	<p>Crème de légumes</p> <p>Burger végétarien</p> <p>Poulet à la portugaise Quartiers de pommes de terre épicées au piri-piri</p> <p>Jardinière de légumes Salade de chou crémeuse</p>
<p>Crème de champignons</p> <p>SloppyJoe végétarien</p> <p>Boulettes de bœuf suédoises Riz et orge pilaf</p> <p>Courgettes fraîches au four Salade printanière</p>	<p>Soupe aux lentilles rouges</p> <p>Pâtes aux brocolis et tofu ¹ (J. Bissonnette, sec. 4))</p> <p>Poulet au beurre Pain naan</p> <p>Brocoli frais Salade fattendouche</p>	<p>Soupe aux tomates et riz</p> <p>Roulade de poisson à la florentine Riz aux herbes</p> <p>Pita à l'italienne</p> <p>Légumes de style californien Salade César</p>	<p>Crème de chou-fleur</p> <p>Falafels et couscous façon nord-africaine ¹ (V. Landié-Maheux, 6^e année)</p> <p>Poulet parmesan Riz Haricots verts au pesto</p> <p>Salade d'épinards et carottes</p>	<p>Soupe aux pois</p> <p>Macaroni au fromage</p> <p>Porc aigre-doux Purée de pomme de terre persillée Sauté de légumes asiatiques</p> <p>Salade du marché</p>
<p>Soupe aux lentilles vertes et cari</p> <p>Pâtes primavera aux légumes ¹ (N. Odongui-Bonnard, CE1)</p> <p>Poulet teriyaki Vermicelles de riz</p> <p>Mélange de légumes bistro Salade César</p>	<p>Crème de tomate à l'italienne</p> <p>Manicottis au fromage, sauce tomate</p> <p>Guédille aux crevettes nordiques</p> <p>Brocoli et chou-fleur Salade verte au basilic frais</p>	<p>Soupe aux tomates et macaroni</p> <p>Chili sin carne Croustilles de tortillas</p> <p>Burger de dinde</p> <p>Maïs et poivrons rouges Salade de chou vert</p>	<p>Crème de légumes</p> <p>Ragout de boulette végétariennes Pâté chinois</p> <p>Carottes sautées au cumin Salade du chef</p>	<p>Soupe aux légumes verts</p> <p>Tofu tandoori</p> <p>Poulet tandoori Riz basmati</p> <p>Haricots verts au sésame Salade de carottes</p>
<p>Soupe poulet et nouilles</p> <p>Tacos (2) de poisson</p> <p>Cuisse de poulet Jerk</p> <p>Purée de pommes de terre Pois et carottes Salade de chou rouge</p>	<p>Crème de patate douce</p> <p>Couscous végétarien ¹</p> <p>Doigts de poulet Pommes de terre rôties épicées</p> <p>Courgettes vertes sautées Salade printanière</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Riz frit au tofu</p> <p>Burrito à la viande</p> <p>Mélange de légumes automnal Salade du chef</p>	<p>Crème de chou-fleur</p> <p>Tortellinis, sauce rosée</p> <p>Quiche lorraine</p> <p>Brocoli frais grillé à l'ail Salade César</p>	<p>Soupe minestrone</p> <p>Casserole de thon</p> <p>Poulet au cari rouge et à la mangue Riz basmati</p> <p>Carottes et edamame Salade asiatique</p>

Jean-Eudes

Prix du menu du jour

- Comprend :
- la soupe
 - le plat principal
 - lait **OU**
 - jus pur à 100 %
 - et le dessert

7,95 \$

Assiette seulement
Avec viande 5,95 \$
Végétarien 5,65 \$

Plans repas disponibles

Un bon mode de paiement, la « carte Zipthru » disponible à la cafétéria !



Visitez le www.Chartwellsk12.ca pour plus d'informations.

Votre enfant n'aura qu'à se servir de sa « carte Zipthru » pour payer à la caisse.



* Plats inscrits au programme Aliments du Québec au menu. / Contient 50 % et plus d'ingrédients d'origine québécoise certifiée. Les menus sont assujettis à des modifications selon la disponibilité des produits et de la saison.

** Plats faisant partie de notre offre végétarienne.



¹ Plat de l'élève gagnant du concours de recettes végétariennes en partenariat avec Lab 22.