

# 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><b>Cari végétarien</b><sup>1</sup> (C. Gguen, sec. 3)</p> <p><b>Pilon de poulet barbecue</b> Riz persillé</p> <p><b>Haricots verts</b> Salade verte et chou rouge</p>	<p>Crème de carottes au gingembre</p> <p><b>Burger de poisson</b></p> <p><b>Porc souvlaki</b> Carottes au beurre</p> <p><b>Pommes de terre rôties</b> à l'ail et origan Salade d'épinards</p>	<p>Potage Crécy</p> <p><b>Boulettes de lentilles corail</b><sup>1</sup> (A. Mehdi Benzaid, sec. 1) Purée de pommes de terre</p> <p><b>Pâté au poulet</b></p> <p>Salade du chef</p>	<p>Soupe poulet et riz</p> <p><b>Lasagne tofu et épinards</b><sup>1</sup> (D. Paquet, sec. 1)</p> <p><b>Galette de veau coréenne</b> Nouilles au beurre</p> <p>Légumes sautés Salade César</p>	<p>Crème de légumes</p> <p><b>Effiloché végétarien</b><sup>1</sup> (M. Lapierre, sec. 2)</p> <p><b>Poulet à la portugaise</b> Quartiers de pommes de terre épicées au piri-iri</p> <p><b>Jardinière de légumes</b> Salade de chou crémeuse</p>
<p>Crème de champignons</p> <p><b>Frittata au brocoli et fromage</b></p> <p><b>Boulettes de bœuf suédoises</b> Riz et orge pilaf</p> <p>Courgettes fraîches au four Salade printanière</p>	<p>Soupe aux lentilles rouges</p> <p><b>Falafels et couscous façon nord-africaine</b><sup>1</sup> (V. Landié-Maheux, 6<sup>e</sup> année)</p> <p><b>Poulet au beurre</b> Pain naan</p> <p><b>Brocoli frais</b> Salade fattouche</p>	<p>Soupe aux tomates et riz</p> <p><b>Roulade de poisson à la florentine</b> Lentilles vertes aux herbes de Provence</p> <p><b>Pita à l'italienne</b></p> <p><b>Légumes de style californien</b> Salade César</p>	<p><b>Crème de chou-fleur</b></p> <p><b>Pâtes aux haricots et brocoli</b><sup>1</sup> (J. Bissonnette, sec. 4))</p> <p><b>Poulet parmesan</b> Pâtes au beurre <b>Haricots verts au pesto</b></p> <p>Salade d'épinards et carottes</p>	<p><b>Soupe aux pois</b></p> <p><b>Macaroni au fromage</b></p> <p><b>Porc aigre-doux</b> 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><b>Pâtes et lentilles</b><sup>1</sup> (N. Haltigin, sec. 1)</p> <p><b>Poulet teriyaki</b> Vermicelles de riz</p> <p><b>Mélange de légumes bistro</b> Salade César</p>	<p>Crème de tomate à l'italienne</p> <p><b>Manicottis au fromage, sauce tomate</b></p> <p><b>Guédille aux crevettes nordiques</b></p> <p><b>Brocoli et chou-fleur</b> Salade verte au basilic frais</p>	<p>Soupe aux tomates et macaroni</p> <p><b>Chili sin carne</b> Croustilles de tortillas</p> <p><b>Burger de dinde</b></p> <p><b>Maïs et poivrons rouges</b> Salade de chou vert</p>	<p>Crème de légumes</p> <p><b>Pâtes primavera aux légumes</b><sup>1</sup> (N. Odongui-Bonnard, CE1)</p> <p><b>Pâté chinois</b></p> <p>Carottes sautées au cumin Salade du chef</p>	<p>Soupe aux légumes verts</p> <p><b>Omelette-pizza</b></p> <p><b>Poulet tandoori</b> Pommes de terre aux épices de Montréal</p> <p><b>Haricots verts au sésame</b> Salade de carottes</p>
<p>Soupe poulet et nouilles</p> <p><b>Poisson-bruschetta</b></p> <p><b>Cuisse de poulet Jerk</b></p> <p>Purée de pommes de terre Pois et carottes Salade de chou rouge</p>	<p>Crème de patate douce</p> <p><b>Fricassée végétarienne</b><sup>1</sup> (L. Goguen, sec. 5)</p> <p><b>Doigts de poulet</b> Pommes de terre rôties épicées</p> <p>Courgettes vertes sautées Salade printanière</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p><b>Riz frit au tofu</b></p> <p><b>Burrito à la viande</b></p> <p><b>Mélange de légumes automnal</b> Salade du chef</p>	<p><b>Crème de chou-fleur</b></p> <p><b>Tortellinis, sauce rosée</b></p> <p><b>Quiche lorraine</b></p> <p><b>Brocoli frais grillé à l'ail</b> Salade César</p>	<p><b>Soupe minestrone</b></p> <p><b>Casserole de thon</b></p> <p><b>Poulet au cari rouge et à la mangue</b> Riz basmati</p> <p><b>Carottes et edamame</b> 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](http://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.



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