

MENU DE LA CUISINE

2020-2021

SEMAINE	LUNDI ushkatsh-atushkanan	MARDI nishuau-atushkanan	MERCREDI tetau-tshishikau	JEUDI neu-tshishikau	VENDREDI namesh-tshishikau
1	Soupe poulet et riz Spaghetti Salade César Assiette de fruits	Crème de brocoli Jambon à l'ananas Purée de carottes et navets Gâteau au chocolat	Soupe poulet et nouilles Pâté à la viande Salade du chef Fromage – Raisins	Soupe aux étoiles Bœuf bien garni Purée de pommes de terre Galette au gruau	Soupe alphabet et tomates Pizza maison Salade César Dessert du chef
2	Crème de légumes Macaroni à la viande Yogourt	Soupe aux légumes Fajitas au poulet et légumes Salade de fruits	Soupe à l'orge Pâté au saumon Sauce aux œufs Biscuit à l'avoine	Soupe coquilles tomates Sloppy Joe Patates en cubes Gâteau surprise	Soupe poulet et nouilles Lasagne Pain à l'ail Compote de fruits
3	Soupe aux légumes Filets de poisson panés Purée de pommes de terre Muffin aux fruits	Soupe poulet et riz Fusilli au poulet, crème de céleri, brocoli et chou-fleur Assiette de fruits	Crème de légumes Pâté chinois Salade du chef Dessert surprise	Soupe à l'orge Bœuf africain Couscous ou riz Gâteau blanc surprise	Soupe alphabet et tomates Pizza maison Salade César Dessert du chef
4	Crème de carottes Wrap au poulet Salade de macaroni Muffin aux bananes	Soupe à l'orge Quiche aux légumes Fromage Galette à la mélasse	Soupe aux légumes Ragout de boulettes Pommes de terre vapeur Galette aux bananes	Soupe poulet et riz Hamburger au poulet Salade verte Salade de fruits	Soupe aux nouilles et tomates Tourtière Salade et betteraves Galette blanche

INFORMATION GÉNÉRALE :

Vous avez la responsabilité de réserver votre repas avant 8 h 30.

Le menu et les portions sont conformes au Guide alimentaire canadien des Premières Nations, Inuits et Métis.



29-06-2020