

MENU DE LA CUISINE

2021-2022

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 (pouding)	Soupe poulet et nouilles Pâté à la viande Salade du chef Tartelettes aux fruits	Soupe aux étoiles Boulettes aigres-douces Purée de pommes de terre Gâteau au gruau	Soupe alphabet et tomates Pizza maison Salade César Dessert du chef
2	Crème de légumes Macaroni à la viande Salade de fruits	Soupe poulet et nouilles Côtelettes de porc B.B.Q. ou Pilon de poulet Riz ou purée de pommes de terre et légumes Rice Krispies	Consommé de légumes Pâté au saumon Sauce aux œufs Biscuit à l'avoine	Soupe coquilles tomates Bœuf aux carottes Purée de pommes de terre Croustade aux pommes	Soupe poulet et riz 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 coquilles et poulet Raclette avec viande à fondue Corn flakes	Soupe alphabet et tomates Pizza maison Salade César Dessert du chef
4	Soupe riz tomates Pâté mexicain Purée de pommes de terre Jello et biscuits secs	Soupe à l'orge Nouilles chinoises Egg roll 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 juin 2021