

# 2024-2025



## Écoles primaires CSS des Chênes

# MENU



### MENUS THÉMATIQUES

HALLOWEEN 31 OCTOBRE  
NOËL 12 DÉCEMBRE  
ST-VALENTIN 13 FÉVRIER  
CABANE À SUCRE 20 MARS  
PÂQUES 16 AVRIL  
FIESTA DE FIN D'ANNÉE 5 JUIN

### MENUS ALTERNATIFS (en rotation aux 2 semaines)

FUSILLIS PRIMAVERA  
PÉPITES DE POULET  
JAMBON À L'ÉRABLE  
PÂTE CHINOIS VÉGÉ  
PIZZA-GHETTI  
ESCALOPPE DE TOFU PARMIGIANA  
TORTELLINIS SAUCE ROSÉE  
PORC TERIYAKI  
4 VARIÉTÉS DE WRAPS  
4 VARIÉTÉS DE BOÎTES À LUNCH

### MENUS DÉPANNEURS

SEPTEMBRE - JANVIER - MAI  
PIZZA AU FROMAGE AVEC CRUDITÉS  
OCTOBRE - FÉVRIER - JUIN  
MACARONI À LA VIANDE AVEC LÉGUMES  
DU JOUR  
NOVEMBRE - MARS  
PÂTE CHINOIS AVEC LÉGUMES DU JOUR  
DÉCEMBRE - AVRIL  
SPAGHETTI SAUCE À LA VIANDE AVEC  
LÉGUMES DU JOUR



**Lanier St-Laurent**  
services alimentaires

## 1ere SEMAINE

2024 2025  
26 août 27 janvier  
23 septembre 24 février  
21 octobre 31 mars  
18 novembre 28 avril  
16 décembre 26 mai

## 2e SEMAINE

2024 2025  
2 septembre 6 janvier  
30 septembre 3 février  
28 octobre 10 mars  
25 novembre 7 avril  
5 mai  
2 juin

## 3e SEMAINE

2024 2025  
9 septembre 13 janvier  
7 octobre 10 février  
4 novembre 17 mars  
2 décembre 14 avril  
12 mai

## 4e SEMAINE

2024 2025  
16 septembre 20 janvier  
14 octobre 17 février  
11 novembre 24 mars  
9 décembre 21 avril  
19 mai

Pour vos suggestions  
ou commentaires,  
**CONTACTEZ-NOUS**  
info@lanierstlaurent.ca



1ere SEMAINE	2e SEMAINE	3e SEMAINE	4e SEMAINE
<b>LUNDI</b>  <b>LUNDI SANS VIANDE</b> Raviolis au fromage et sauce rosée (crudités)  Tartelette aux fraises	<b>LUNDI</b>  <b>LUNDI SANS VIANDE</b> Macaroni à l'asiatique (brocoli)  Biscuit mélasse	<b>LUNDI</b>  <b>LUNDI SANS VIANDE</b> Pizza mexicaine Ay Caramba ! (crudités)  Gâteau marbré	<b>LUNDI</b>  <b>LUNDI SANS VIANDE</b> Sauté aux légumes et nouilles de riz  Gâteau à la vanille
<b>MARDI</b>  Bol burrito au porc et boeuf (riz et maïs)  Biscuit	<b>MARDI</b>  Poulet au beurre (riz et haricots verts)  Yogourt en tube	<b>MARDI</b>  Boulettes suédoises (nouilles aux oeufs et mélange de légumes)  Croustillant aux fraises	<b>MARDI</b>  Poulet louisianais (couscous, carottes, brocoli et chou-fleur)  Compote de fruits
<b>MERCREDI</b>  <b>MERCREDI POP</b> Pâté au poulet (choux de Bruxelles)  Carré aux dattes	<b>MERCREDI</b>  <b>MERCREDI POP</b> Pain de veau (pommes de terre en purée et navets)  Gâteau au chocolat	<b>MERCREDI</b>  <b>MERCREDI POP</b> Pâté au saumon (sauce aux oeufs et carottes persillées)  Tartelette coco-banane	<b>MERCREDI</b>  <b>MERCREDI POP</b> Casserole style boeuf au chou (légumes du jour)  Brownie aux canneberges
<b>JEUDI</b>  Lasagnettes au veau (mélange de légumes)  Gelée au jus de fruits	<b>JEUDI</b>  Fettuccines au jambon (carottes, chou-fleur et brocoli)  Croustade aux pommes	<b>JEUDI</b>  Lasagne gratinée (haricots verts)  Biscuit	<b>JEUDI</b>  Boulettes de dinde sauce sucrée au miel (riz et mélange de légumes oriental)  Biscuit santé
<b>VENDREDI</b>  Filet de poisson multigrains (pommes de terre en cubes et légumes du jour)  Gâteau pouding au caramel	<b>VENDREDI</b>  Menu Inspiration Au gré des saisons/Explorateur  Gâteau à la salade de fruits	<b>VENDREDI</b>  Poulettine (poulet, fromage en grains, pommes de terre en cubes, sauce brune et petits pois)  Pouding chômeur	<b>VENDREDI</b>  Poulet à l'italienne (orzo et brocoli)  Gâteau banane et mélasse

PLATS RECONNUS DANS LE CADRE DU PROGRAMME ALIMENTS DU QUÉBEC AU MENU. 50% ET PLUS DE CES METS SONT COMPOSÉS D'ALIMENTS DE PROVENANCE QUÉBÉCOISE ET/OU DE PRODUITS PRÉPARÉS AU QUÉBEC.

Porc du Québec



**6.75 \$ REPAS RÉGULIER**  
(assiette, dessert et boisson)