

Collège St-Jean-Vianney

ANNÉE SCOLAIRE 2022-2023



Semaine 1

22 août 20 févr.
19 sept. 20 mars
17 oct. 17 avril
14 nov. 15 mai
12 déc. 12 juin
23 janv.

Semaine 2

29 août 27 févr.
26 sept. 27 mars
24 oct. 24 avril
21 nov. 22 mai
19 déc. 19 juin
30 janv.

Semaine 3

05 sept. 06 févr.
03 oct. 06 mars
31 oct. 03 avril
28 nov. 1^{er} mai
09 janv. 29 mai

Semaine 4

12 sept. 13 févr.
10 oct. 13 mars
07 nov. 10 avril
05 déc. 08 mai
16 janv. 05 juin

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe poulet et légumes Bifteck, sauce lyonnaise Omelette grecque Purée de pommes de terre Pois et carottes Salade verte du jardin	Soupe aux pois Burger de dinde (laitue, tomate et mayo épicée) Pommes de terre en quartiers Filet de poisson croustillant et riz multigrain Haricots verts Salade de chou	Crème de légumes Porc aigre-doux et nouilles aux œufs Cannellonis aux épinards et ricotta Courgettes grillées Salade César	Potage cultivateur Poulet à l'érable et fruits séchés Pommes de terre grelots Bol de riz mexicain Mélange de légumes Montego Salade printanière	Crème de brocoli Veau Marengo Sauté de tofu au gingembre Riz basmati Macédoine de légumes Salade d'épinards et carottes
Crème de champignons Escalope de poulet salsa et fusillis aux fines herbes Couscous aux légumes et pois chiches Chou-fleur grillé Salade du marché	Soupe minestrone Souvlaki de porc, sauce tzatziki Fajitas aux légumes et tofu grillé Riz aux herbes Mélange de légumes bistro Salade verte à la mexicaine	Soupe à l'oignon Spaghetti, sauce à la viande et lentilles Frittata au brocoli et pommes de terre Duo de haricots Salade César	Soupe tomates et quinoa Poulet général Tao et vermicelles de riz Étagé végétarien aux pommes de terre douces Edamame et carottes en dés Salade de chou orientale	Soupe paysanne Pita à l'italienne Pâté au saumon, sauce aux œufs Petits pois Salade méditerranéenne
Soupe poulet et vermicelles Boulettes de bœuf barbecue Roulade de poisson à la florentine Purée de pommes de terre Mélange de légumes style californien Salade du chef	Soupe aux lentilles Poulet teriyaki Chili sin carne Riz persillé Légumes au four Salade de carottes	Crème de poulet Parmentier de porc effiloché Macaroni au fromage Tiges de brocoli Salade César	Potage Crécy Bœuf aux légumes et nouilles aux œufs Sandwich brunch Pommes de terre en cubes Légumes Paradisio Salade du chef	Soupe bœuf et orge Bouchées de poulet maison et mayonnaise épicée Pommes de terre aux épices de Montréal Tofu au beurre Pain naan Mélange de légumes Montego Salade de chou
Crème de tomate Cuisse de poulet Jerk et riz jamaïcain Burrito aux haricots noirs et pommes de terre douces Maïs et poivrons rouges Salade verte du jardin	Soupe poulet et nouilles Assiette chinoise Poulet aux ananas, riz aux œufs et aux légumes, chop suey Pita de falafels Mélange de légumes Salade asiatique	Soupe aux légumes Lasagne à la viande Quiche provençale et feta Haricots verts Salade César	Crème de courge Poulet parmesan Tacos souples au poisson Riz basmati Brocoli et chou-fleur Salade du marché	Soupe orientale Pâté chinois Pain plat au pesto, légumes grillés et fromage de chèvre Mélange de légumes bistro Salade printanière

Prix du menu du jour

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

6,95 \$

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.