



# MENU CAFÉTÉRIA 2022

	Dimanche	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	
Déjeuner		Croissants/ cretons (végé)	Oeufs brouillés, saucisses déjeuner poulet-végé, patates	Pain doré	Omelettes espagnoles	Gruau/Grill cheese	Bagel fromage à la crème	
	BUFFET: Quartiers de pomme et/ou demie-banane et/ou quart. d'orange et/ou raisins + fromages en tranche + yogourts individuels + œufs durs, tomates tranchées, salade de fruits au sirop, Céréales (3 sortes), muffins variés aux deux jours, lait de soya sur le buffet, confiture							
Dîner		salade verte	Salade de carottes et raisins	salade de choux crémeuse	salade grecque	salade épinard/balsamique		
	végé	Fajitas au poulet	Chop suey	Poulet BBQ	Lasagne alfredo	Paté chinois et betteraves		
		Fajitas végé	Sauté légumes tofu	Tofu poêlé	Lasagne alfredo	Pâté lentilles et betteraves		
		Crème de brocoli	Crème de champignon	Crème de maïs	Soupe paysanne de légumes	crème de tomates et vermicelles		
	BUFFET FROID : cubes de fromage (2 couleurs), salade de pâtes, salade végétalien (légumineuses), salade verte, crudités, vinaigrette, marinades, salade de fruits							
	pouding	mousse aux fruits	salade de fruits	Gâteau vanille	Pouding au riz			
15h00 Collations d'un fruit ou d'un biscuit, muffin ou d'une glace								
Souper	végé	<i>Spagethi/césar</i>	BBQ extérieur du chef au bœuf et végé, Brochettes de légumes, crudités, tomates en tranche	Rouleaux impériaux et riz frit au poulet	Hot dog en camping	Souper spécial du chef (Paella)	Pain de viande à la diable et riz	Chili végétarien et nachos
		Spagethi sauce végé/césar		Rouleaux printemps et riz frit aux légumes	Hot dog végé	Souper spécial du chef	Pain de viande aux lentilles	
		soupe de lentilles	salade de couscous fraîcheur	Soupe misestrone	banic/crudités	Soupe spécial du chef	soupe bœuf et orge	Potage parmentier
	BUFFET FROID : cubes de fromage (2 couleurs), salade de pâtes, salade végétalien (légumineuses), salade verte, crudités, vinaigrette, marinades, salade de fruits							
		gâteau aux fruits renversé	gâteau aux carottes	Pouding chômeur	fruits et guimauves	Dessert spécial du chef	tarte aux fruits	Galettes

Cuisson au four uniquement. Aucun friture.

Disponible 24h : Eau, tisane, café, lait, rôties pain brun, margarine et confitures

Disponible durant les heures de repas: jus d'orange, jus de pomme, thé glacé, limonade,