

Collège Stanislas de Montréal

ANNÉE SCOLAIRE 2022-2023



MONTRÉAL

Plan de repas

Plan annuel : 1160 \$

90 repas : 645 \$

60 repas : 435 \$

À la carte : 7,60 \$

Menu incluant :

- la soupe ou la salade
- le plat principal
- le dessert du jour
- le breuvage

Système de paiement :
Argent comptant
Carte de débit
Carte de crédit
Ou chèque

**N'oubliez pas
d'approvisionner la
carte ZipThru
Via notre site Web**

www.Chartwellsk12.ca

Aucun remboursement
SAUF si l'enfant quitte
l'école définitivement
durant l'année scolaire en
cours. Les repas seront
alors calculés au prix à la
carte.
Des frais administratifs de
25 \$ seront aussi appliqués.
Les repas sont non
transférables entre
enfants.

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine 1

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

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
Riz multigrain
Haricots verts
Salade de chou

Crème de légumes
Porc aigre-doux
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

Semaine 2

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

Crème de champignons
Escalope de poulet salsa
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
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

Semaine 3

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

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
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

Semaine 4

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

Crème de tomate
Cuisse de poulet Jerk
Riz jamaïcain
Burrito aux haricots noirs et pommes de terre douces
Mais et poivrons rouges
Salade verte du jardin

Soupe poulet et nouilles
Assiette chinoise
Poulet aux ananas, riz aux œufs
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

*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.

