COLLÈGE STANISLAS

ANNÉE SCOLAIRE 2026-2027

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 1 24 août 21 sept. 19 oct. 16 nov. 14 déc. 25 janv. 22 févr. 22 mars 19 avril 17 mai 14 juin	Soupe bœuf et orge **Poulet au beurre** Riz basmati **Omelette au fromage et épinards** Brocoli vapeur Salade jardinière	Soupe aux légumes **Porc aigre-doux** Purée de pommes de terre ***Macaroni au fromage** Petits pois au beurre Salade César	Crème de champignons **Burrito de bœuf/végé** **Filet de poisson croustillant** Salade de grains anciens Carottes aux fines herbes Salade mexicaine	Potage Crécy **Cuisse de poulet à la portugaise** Quartiers de pommes de terre assaisonnées **Pita de falafels** Haricots verts Salade fattouche	Soupe aux pois **Burger de dinde maison, mayo épicée** **Tofu Tao** Vermicelles de riz Légumes San Francisco grillés au four Salade de chou
SEMAINE 2 31 août 28 sept. 26 oct. 23 nov. 04 janv. 01 févr. 01 mars 29 mars 26 avril 24 mai	Soupe poulet et vermicelles **Boulettes de bœuf miel et ail** Purée de pommes de terre **Quésadilla végé** Maïs et poivrons Salade verte	Crème de courge **Dinde au lait de coco** Riz brun pilaf ***Gratin jardinière** Légumes parisiens Salade arcadienne	Soupe bœuf et chou **Bouchées de poulet croustillantes épicées** Quartiers de pommes de terre **Frittata à l'italienne** Carottes glacées Salade César	Crème de brocoli **Pâté chinois/végé** **Poisson à la tomate et féta** Orzo pesto Betteraves Salade jardinière	Soupe aux légumes **Assiette grecque** *(riz, porc mariné, pointe de pita, sauce tzatziki)* **Chili végétarien** Pointe de pita Fleurons de brocoli Salade méditerranéenne
SEMAINE 3 07 sept. 05 oct. 02 nov. 30 nov. 11 janv. 08 févr. 08 mars 05 avril 03 mai 31 mai	Crème de tomates **Pilons de poulet barbecue** Pommes de terre grelots **Burger aux haricots noirs, sauce chipotle** Macédoine de légumes Salade de carottes et chou	Soupe minestrone **Bifteck, sauce à la lyonnaise** Purée de pommes de terre **Lasagne, sauce végé style bolognaise** Petits pois verts Salade César	Soupe poulet et quinoa **Casserole de thon** **Pita taco végé** Fleurons de brocoli Salade du marché	Soupe à l'oignon **Poulet crémeux à la moutarde** Riz brun au citron **Cocotte brunch** *(œufs brouillés, cubes de PdT, oignons verts, fromage, sauce hollandaise)* Duo de haricots Salade d'épinards et radis	Crème de légumes **Veau parmigiana** ***Cari de pois chiches, lentilles et coco** Nouilles aux œufs Mélange Soleil levant Salade du chef
SEMAINE 4 14 sept. 12 oct. 09 nov. 07 déc. 18 janv. 15 févr. 15 mars 12 avril 10 mai 07 juin	Crème de chou-fleur **Pita à l'italienne** **Quiche aux légumes et fromage** Légumes parisiens Salade jardinière	Soupe aux lentilles **Pâté au saumon, sauce aux œufs** ***Tortellinis, sauce rosée** Haricots verts Salade italienne	Soupe poulet et nouilles **Poulet teriyaki** Riz pilaf ***Fajita aux légumes et tofu** Légumes grillés au four Salade César	Potage de navets et pommes **Boulettes de bœuf Shanghaï** Purée de pommes de terre **Sauté de pâtes à la thaïe végé** Rémoulade de carottes Salade de chou	Soupe tomates et riz **Cuisse de poulet jerk** Cubes de patates douces assaisonnées ***Tajine de pois chiches, tofu et légumes racines** Carottes au cumin Salade arcadienne

Plan de repas :
Disponible sur;
masolutionrepas.ca

- **Plan annuel 1 460 $**
- **90 repas 765 $**
- **60 repas 522 $**
- **à la carte 9,20 $**

Menu incluant :
- la soupe
- le plat principal
- le dessert du jour
- le breuvage

Méthodes de paiement :
- argent comptant
- carte de débit/crédit
- carte Zipthru

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.*

N'oubliez pas d'approvisionner la « carte Zipthru » via notre site Web
www.cartecaf.zipthru.ca

*Plats inscrits au programme Aliments du Québec au menu.
(les plats/produits identifiés pourront être modifiés selon les disponibilités d'approvisionnement lors de la confection des recettes.)

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.

**Plats faisant partie de notre offre végétarienne.