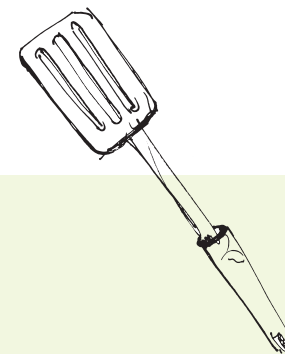


2026-2027

Polyvalente Louis-Saint-Laurent

MENU



OCTOBRE

			JEUDI 1 Crème de légumes Poulet louisianais (couscous aux herbes et méli-mélo de légumes) Gâteau choco-guimauve	 VENDREDI 2 Soupe du jour Choix du chef Dessert du moment
LUNDI 5 Journée pédagogique	MARDI 6 Soupe boeuf et orge Filet de poisson (riz et mélange de légumes) Croustade aux pommes	MERCREDI 7 Velouté de légumes Macaroni à la viande (salade jardinière) Gâteau aux fraises	JEUDI 8 Soupe tomate et riz Poulettine (pois verts) Galette à l'avoine	 VENDREDI 9 Crème de brocoli Fettuccines Alfredo au jambon (carottes en julienne) Douceur biscuit et crème
LUNDI 12 Congé Action de Grâce	MARDI 13 Crème de tomate Boulettes suédoises sur nouilles aux oeufs (purée de carottes et navet) Yogourt	MERCREDI 14 Soupe réconfort au boeuf Pépites croustillantes de poulet (quartiers de pommes de terre et jardinière de légumes) Gâteau aux dattes et noix de coco	JEUDI 15 Crème de volaille Pizza-ghetti (salade du chef) Pouding chômeur	 VENDREDI 16 Soupe maraîchère Pâté mexicain (salade ranch) Gâteau choco-banane
LUNDI 19 Crème de légumes Quiche aux pommes de terre et au fromage (méli-mélo de légumes) Compote de fruits	MARDI 20 Soupe paysanne Lasagnettes de veau (carottes en julienne) Galette à la mélasse	MERCREDI 21 Crème de céleri Riz frit et dumplings (haricots verts au sésame) Gâteau Impérial au beurre de soya	JEUDI 22 Soupe minestrone Pâté chinois (brocoli) Gâteau aux carottes	 VENDREDI 23 Crème de champignons Macaroni au fromage en grains et aux saucisses (jardinière de légumes) Carré aux dattes
LUNDI 26 Journée pédagogique	MARDI 27 Crème de courge Nouilles sauce blanche aux épinards et au thon Croustillant aux fraises	MERCREDI 28 Soupe tomate et orzo Saucisses de poulet sauce gourmande (purée de pommes de terre et pois verts) Tartelette à la banane	JEUDI 29 Crème de brocoli Lasagne gratinée (salade César) Délice étagé aux fruits	 VENDREDI 30 MENU HALLOWEEN !! Élixir de chou pourpre Burger maléfique (spiraales ensorcelées) Gâteau monstrueux

PORC DU QUÉBEC 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.

REPAS THÉMATIQUES
À VENIR...

NOËL 9 DÉCEMBRE
SAINT-VALENTIN 10 FÉVRIER

MENU ALTERNATIF
Spaghetti sauce à la viande et salade

* Les lundis, mercredis et vendredis, le spaghetti à la viande sera remplacé par un spaghetti style bolognaise.

CONSULTEZ NOTRE MENU !



POUR VOS SUGGESTIONS OU COMMENTAIRES, CONTACTEZ-NOUS
AU INFO@LANIELSTLAURENT.CA

