



ÉCOLE SECONDAIRE SAMUEL-DE CHAMPLAIN

ANNÉE SCOLAIRE 2026-2027

SEMAINE 1

24 août
21 sept.
19 oct.
16 nov.
14 déc.
25 janv.
22 févr.
22 mars
19 avril
17 mai
14 juin

SEMAINE 2

31 août
28 sept.
26 oct.
23 nov.
04 janv.
01 févr.
01 mars
29 mars
26 avril
24 mai

SEMAINE 3

07 sept.
05 oct.
02 nov.
30 nov.
11 janv.
08 févr.
08 mars
05 avril
03 mai
31 mai

SEMAINE 4

14 sept.
12 oct.
09 nov.
07 déc.
18 janv.
15 févr.
15 mars
12 avril
10 mai
07 juin

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Soupe bœuf et chou Tofu au beurre Riz basmati Brocoli vapeur Salade orientale Pâtes du jour	Soupe tomate et riz multigrain Kefta de veau, sauce tzatziki Couscous Légumes californiens Salade César Pâtes du jour	Crème de légumes Pâté au saumon, sauce aux œufs Carottes et pois verts Salade d'épinards Pâtes du jour	Potage Crécy Poulet chasseur Nouilles aux œufs Haricots verts Salade du marché Pâtes du jour	Soupe aux pois Burger Tennessee Quartiers de pommes de terre maison Salade de chou et carottes Pâtes du jour
Soupe poulet et nouilles Boulettes de viande barbecue Orge pilaf Maïs et poivrons verts Salade verte, carottes et chou rouge Pâtes du jour	Crème de brocoli Wrap aux œufs, féta et épinards Carottes glacées Laitue, tomates et concombre Pâtes du jour	Soupe bœuf et orge Poulet à la king Pommes de terre boulangères Haricots jaunes persillés Salade César Pâtes du jour	Crème de patates douces Sauté de porc coréen Vermicelles de riz Navets au curcuma Salade asiatique Pâtes du jour	Soupe minestrone Croquettes maison Fusillis aux fines herbes et ail Légumes parisiens Salade jardinière Pâtes du jour
Crème de maïs Sloppy joe au poulet et salsa Pommes de terre assaisonnées Légumes californiens Salade de carottes Pâtes du jour	Soupe aux légumes Parmentier de lentilles aux patates douces Chou-fleur au paprika Salade César Pâtes du jour	Crème de tomates Bifteck de veau, sauce aux poivres Purée de pommes de terre Petits pois verts Salade du chef Pâtes du jour	Soupe à l'oignon Poisson pané maison au citron, sauce tartare Riz multigrain aux herbes Légumes grillés Salade méditerranéenne Pâtes du jour	Potage Parmentier Tacos au poulet Salsa de maïs Salade mesclun Pâtes du jour
Crème de champignons Escalope de veau parmigiana Pâtes au basilic Macédoine de légumes Salade italienne Pâtes du jour	Soupe aux lentilles Filet de porc aux épices de Montréal Purée colorée Fleurons de brocoli Salade arcadienne Pâtes du jour	Potage freneuse Pizza garnie Légumes du jour Salade César Pâtes du jour	Soupe poulet et orge Poulet sucré et épicé Pommes de terre rôties maison Carottes et navets Salade de chou Pâtes du jour	Crème de chou-fleur Chili végété, croustilles de tortillas et crème sure Légumes Soleil levant Salade verte, concombre et radis Pâtes du jour

Prix du menu du jour

7,95 \$

Économisez en vous procurant des jetons repas.
10 jetons : **78,50 \$**

Un bon mode de paiement à la caisse, la « carte Zipthru » disponible à la cafétéria!



Visitez-le www.cartecaf-zipthru.ca/ pour plus d'informations.



*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 (les plats/produits identifiés pourront être modifiés selon les disponibilités d'approvisionnement lors de la confection des recettes.) selon la disponibilité des produits et de la saison.