

Collège de Lévis
ANNÉE SCOLAIRE 2023-2024



Semaine 1

21 août 19 févr.
18 sept. 18 mars
16 oct. 15 avril
13 nov. 13 mai
11 déc. 10 juin
22 janv.

Semaine 2

28 août 26 févr.
25 sept. 25 mars
23 oct. 22 avril
20 nov. 20 mai
18 déc. 17 juin
29 janv.

Semaine 3

04 sept. 05 févr.
02 oct. 04 mars
30 oct. 1^{er} avril
27 nov. 29 avril
08 janv. 27 mai

Semaine 4

11 sept. 12 févr.
09 oct. 11 mars
06 nov. 08 avril
04 déc. 06 mai
15 janv. 03 juin

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage cultivateur Cuisse de poulet rôtie Quartiers de pommes de terre maison Salade de chou crémeuse Mélange de légumes Soleil levant Fusillis à la dinde gratinés	Soupe fasolada Pâté chinois Betteraves Salade du marché Tortellinis au fromage, sauce rosée	Crème de légumes Filet de poisson en croûte fromagée Riz multigrain aux herbes Haricots jaunes Salade César Spaghetti à la viande	Soupe à l'oignon Pizza au poulet barbecue Bouquet de brocoli Salade verte et carottes Linguines carbonara	Crème de brocoli Boulettes de porc maison, sauce chasseur Nouilles au basilic Navets et edamames Salade orientale Manicottis au fromage, sauce tomate
Crème de poireaux Tofu au beurre Orge pilaf Mélange de légumes style californien Salade mesclun Nouilles chinoises au poulet	Soupe bœuf et orge Pâté au saumon, sauce aux œufs Carottes en juliennes Salade César Lasagne à la viande	Soupe aux pois Bifteck de veau lyonnais Purée de pommes de terre Pois verts au beurre Salade printanière Macaroni au fromage à la courge	Soupe paysanne Pita, pizza, fajita Salade verte, carottes et chou rouge Mélange de légumes Montego Cocotte de thon	Crème de tomate Casserole de jambon Macédoine de légumes Laitue, concombres et tomates Pennes à l'italienne
Soupe aux lentilles Boulettes Stroganoff Purée de pommes de terre Pois et carottes Salade du chef Fusillis à la dinde gratinés	Crème de courge Burger de dinde tout garni Pommes de terre assaisonnées Légumes au four Salade César Tortellinis au fromage, sauce rosée	Soupe tomates et riz multigrain Porc aigre-doux Vermicelles de riz Navets en cubes grillés Salade jardinière Spaghetti à la viande	Potage du Barry Chili, croustilles de tortillas et crème sure Salsa de maïs Salade d'épinards Linguines carbonara	Soupe orientale Pilons de poulet croustillants Riz vapeur Brocoli grillé au sésame Salade de chou nappa Manicottis au fromage, sauce tomate
Potage Parmentier Porc africain Couscous Mélange de légumes bistro Salade d'épinards et carottes Nouilles chinoises au poulet	Soupe poulet et nouilles Frittata aux légumes et fromage brie Pommes de terre rôties maison Carottes persillées Salade César Lasagne à la viande	Soupe aux légumes Burritos au bœuf Mélange de légumes style californien Salade du jardin Macaroni au fromage à la courge	Potage Crécy Poulet à la king Nouilles aux œufs Maïs et poivrons Salade du chef Cocotte de thon	Soupe minestrone Filet de poisson pané maison, sauce tartare Riz pilaf multigrain Haricots verts Salade de carottes Pennes à l'italienne

Prix du menu du jour

7,90 \$

Programme « Pâtes en folie »

inclus dans votre menu du jour

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

Visitez le www.Chartwellsk12.ca pour plus d'informations.

Votre enfant n'aura qu'à se servir de sa « carte Zipthru » pour payer à la caisse.



*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.