

Centre de services scolaire des Trois-Lacs (écoles primaires)

ANNÉE SCOLAIRE 2025-2026

SEMAINE 1

SEMAINE 2

SEMAINE 3

SEMAINE 4

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

01 sept.
29 sept.
27 oct.
24 nov.
05 janv.
02 févr.
02 mars
30 mars
27 avril
25 mai

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

15 sept.
13 oct.
10 nov.
08 déc.
19 janv.
16 févr.
16 mars
13 avril
11 mai
08 juin

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Jus de légumes Veau parmigiana Nouilles aux œufs Haricots verts Tofu Tao¹ (A. Bilodeau, sec. 1) Nouilles aux œufs Haricots verts Fruit frais	Crudités Poulet à la portugaise Orge pilaf Jardinière de légumes Macaroni au fromage Jardinière de légumes Biscuit à l'avoine	Salade du marché Assiette grecque (porc mariné, riz à l'ail, sauce tzatziki, pointe de pita) Brocoli au beurre Poisson-bruschetta Riz à l'ail et origan Brocoli au beurre Compote de fruits sans sucre	Crudités Croquettes de poulet Pommes de terre rôties Salade de chou Wrap aux patates douces et haricots noirs Salade de chou Yogourt aux fruits	Salade croquante Bifteck, sauce à la lyonnaise Purée de pommes de terre Carottes persillées Sandwich Banh-mi¹ Carottes persillées Galette Graham et lin
Salade du chef Sandwich chaud au poulet sur petit pain rond Pois verts Tofu «Wowbutter» Nouilles de riz Pois verts Compote de fruits sans sucre	Crudités Lasagne (bœuf) Salade César Assiette de falafels Salade César Tube de yogourt	Jus de légumes Poulet teriyaki Couscous Légumes du marché Pâté au saumon, sauce aux œufs Légumes du marché Petits biscuits à l'érable	Salade du jardin Burrito à la viande (bœuf) Légumes San Francisco Cari de pois chiches Riz basmati Légumes San Francisco Fruit frais	Crudités Pizza au poulet barbecue Mélange de légumes à l'italienne Étagé de légumes grillés et ricotta¹ Mélange de légumes à l'italienne Biscuit à la vanille
Jus de légumes Boulettes de bœuf Shanghai Purée de pommes de terre Légumes à la florentine Dahl à l'indienne Demi-pain naan Légumes à la florentine Biscuit yogourt et fraises	Salade du jardin Lanières de porc aigre-doux Quinoa Carottes Casserole de thon Carottes Compotes de fruits sans sucre	Crudités Pita à l'italienne (bœuf) Salade du marché Omelette aux légumes et fromage Salade du marché Galette à l'avoine	Jus de légumes Poulet au beurre Riz vapeur Duo de haricots Filet de poisson en croute d'herbes Riz vapeur Duo de haricots Yogourt aux fruits	Salade du chef Assiette chinoise Riz frit au soya Légumes sauté Wrap au chili végétarien¹ Légumes sauté Salade de fruits
Salade du marché Parmentier de porc effiloché Légumes racines grillés Bol végé tex-mex Riz Légumes racines grillés Tube de yogourt	Crudités Pâtes, sauce à la viande (bœuf) Légumes du jour Quinoa aux pois chiches et légumes¹ (C. Binet, sec. 1) Légumes du jour Biscuit Soleil multigrain	Jus de légumes Burger de poulet cajun Salade de chou Quiche brocoli et fromage Salade de chou Fruit frais	Salade du jardin Casserole de bœuf épicé et pommes de terre en dés Mélange fusion Gratin jardinière Mélange fusion Biscuit à l'avoine et framboises	Crudités Poulet à la cacciatore Riz pilaf Pois et carottes Taco de poisson Riz pilaf Pois et carottes Compote de fruits sans sucre

**Prix du menu
du jour**

Comprend :

- La salade **ou** les crudités **ou** jus de légumes
- le plat principal
- lait **ou** jus pur à 100 %
- et le dessert

7,15 \$

**Disponible à tous les
jours en plus des deux
menus offerts :**

Pâté chinois
(bœuf et pvt)
et légumes du jour
ou
Macaroni au fromage
et légumes du jour

Les menus sont assujettis à des modifications selon la disponibilité des produits et de la saison.

**Plats faisant partie de notre offre végétarienne.



¹ Plat de l'élève gagnant du concours de recettes végétariennes en partenariat avec Lab22.