









	Lundi 28 octobre	Mardi 29 octobre	Mercredi 30 octobre	Halloween	Vendredi 1 novembre
SOUPE / POTAGE	Soupe chunky maison	Velouté de brocoli	Soupe minestrone	Soupe crémeuse au maïs	
MENU 1	 Gratin de légumes	Sauté de bœuf teriyaki	Pâté au poulet servi avec une salade verte	Fajitas de poulet et nachos (salsa, guacamole, crème sûre)	Pédagogique
MENU 2	Escalope de poulet à la moutarde et pommes de terre pilées	 Riz frit et Egg Roll (végétarien)	 Pâtes sauce rosée	Tacos au bœuf et nachos (salsa, guacamole, crème sûre)	
MENU 3 (comprend toujours un choix sans viande)	 <p>COMPTOIR SANDWICHES/SALADES Divers choix de sandwiches et salades sont offerts tous les jours (exception des journées thématiques)</p> 				
PRÊT POUR EMPORTER	 <p>PRÊT POUR EMPORTER: Divers items sont disponibles tous les jours "prêt pour emporter" tel que: Salade César (avec ou sans poulet), crudités et trempette, fromage raisins, smoothies, sandwiches en pointes (œufs, poulet, jambon, fromage), parfait aux petits fruits, etc.</p> 				
DESSERT DU JOUR (peut être remplacé par un fruit)	Gâteau à la salade de fruits	Tartelette au sucre	Croustade aux bleuets	Cup cake d'Halloween	
<p>**** Nos cuisines, sont exemptes de noix et d'arachides. Toutefois, puisque nous utilisons certains produits de fournisseurs externes qui eux ne peuvent garantir l'absence de trace de noix et/ou d'arachides, il nous est impossible d'assurer hors de tout doute l'absence de toute trace de noix et/ou arachides dans nos cuisines. Il en va de même pour les intolérances au gluten. ****</p>					
Légende:	 = Menu sans viande				