MENU CAFÉTÉRIA
Semaine du 5 au 9 mai 2025

ACADÉMIE LAFONTAINE

bleu lotus SERVICE DE CAFÉTÉRIA

	Lundi 5 mai	Mardi 6 mai	Mercredi 7 mai	Jeudi 8 mai	Vendredi 9 mai
SOUPE / POTAGE	Crème de poivrons rôtis	Soupe tomates et riz	Potage de chou- fleur	Soupe aux pois	Crème de légumes
MENU 1	Pâtes sauce rosée et légumes	Saucisses porc et bœuf avec purée pommes de terre et légumes	Poulet Général Tao avec riz et légumes	Club sandwich sur pain brioché	Tacos au bœuf avec pommes de terre en quartiers
MENU 2	Croque-monsieur sur croissant et salade	Omelette végétarienne avec pommes de terre rôties	Pâtes sauce Alfredo servies avec crudités	Filet de sole pané, riz et légumes	Sauté aux légumes sur nouilles ramen (tofu en option)
MENU 3 (comprend toujours un choix sans viande		**COMPTOIR SANDWICHS/SALADES** Divers choix de sandwichs et salades sont offerts tous les jours (exception des journées thématiques)			
PRÊT POUR EMPORTER		**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, sandwichs en pointes (œufs, poulet, jambon, fromage), parfait aux petits fruits, etc.			
		Pour les élèves du secondaire et les membres du personnel: Nouveauté! Venez nous visiter! Mardi, jeudi : Compose ton bol repas (salade repas ou bol poké) Mercredi et vendredi: Compose ton sandwich			
DESSERT DU JOUR (peut être remplacé par un fruit)	Carré aux dattes	Tartelette à l'érable	Cake à la citrouille	Gâteau forêt noire	Choix de la cheffe

****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. ****

Légende: = Menu sans viande

Aliments du Québec au menu