



COLLÈGE
SAINT-CHARLES-GARNIER

ANNÉE SCOLAIRE 2024-2025

SEMAINE 1

19 août
16 sept.
14 oct.
11 nov.
09 déc.
20 janv.
17 févr.
17 mars
14 avril
12 mai
09 juin

SEMAINE 2

26 août
23 sept.
21 oct.
18 nov.
16 déc.
27 janv.
24 févr.
24 mars
21 avril
19 mai
16 juin

SEMAINE 3

02 sept.
30 sept.
28 oct.
25 nov.
06 janv.
03 févr.
03 mars
31 mars
28 avril
26 mai

SEMAINE 4

09 sept.
07 oct.
04 nov.
02 déc.
13 janv.
10 févr.
10 mars
07 avril
05 mai
02 juin

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Crème de champignons Mijoté de porc miel et moutarde Orge pilaf Haricots verts aux fines herbes	Soupe à l'oignon Spaghetti à la viande Salade César	Potage Freneuse Pâté au poulet Salade du chef	Soupe minestrone Bifteck de veau à la lyonnaise Purée de pommes de terre Carottes et pois	Potage Parmentier Chili végété, croustilles de tortillas et crème sure Salade mesclun
Soupe fasolada Escalope de poulet parmigiana Nouilles au basilic Légumes Soleil levant	Crème de patate douce Lasagne à la viande Salade César	Soupe aux légumes Poulet aux dattes Riz basmati Salade asiatique	Crème de poireaux Longe de porc rôtie Purée de pommes de terre Macédoine de légumes	Soupe aux tomates et riz multigrain Burger de poisson maison Pommes de terre assaisonnées Salade de carottes
Crème de tomate Boulettes de viande suédoises Nouilles aux œufs Mélange de légumes parisien	Soupe bœuf et orge Tortellinis au fromage, sauce rosée Salade César	Potage Washington Pain de viande au poulet, sauce forestière Purée de pommes de terre Carottes et navet	Soupe aux lentilles Pizza Siciliana Salade italienne	Crème de légumes Filet de poisson pané maison, sauce tartare Riz pilaf multigrain Duo de haricots à l'ail
Crème de carottes Pilons de poulet en croûte d'épices Pommes de terre rôties Salade de chou	Soupe aux pois Linguines carbonara Fleurons de brocoli	Crème de brocoli Cari végétarien Couscous Salade du chef	Soupe poulet et nouilles Pâté Berger Légumes de style californien	Potage cultivateur Brochette souvlaki maison, sauce tzaziki Riz multigrain aux herbes Laitue, tomates et concombres

Prix du menu
du jour

8,25 \$

Venez découvrir nos programmes offerts à tous les jours ou sur rotation :

- Comptoir à paninis
- Court-Circuit
- Emporte-moi

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.

Paiement par carte de débit, MC et Visa offert à la cafétéria



*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.