



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Semaine 1</p> <p>27 août 14 janv. 24 sept. 11 fev. 22 oct. 11 mars 19 nov. 8 avr 17 déc. 6 mai 3 juin</p>	<p>Soupe aux légumes</p> <p>Croquettes de tofu Couscous</p> <p>Quiche brie et poivrons</p> <p>Salade verte et chou rouge Fleurons de brocoli</p>	<p>Soupe aux lentilles</p> <p>Lasagne sauce à la viande</p> <p>Pilons de poulet miel et ail Riz</p> <p>Salade César Duo de haricots</p>	<p>Crème de tomate</p> <p>Burger de dinde Tennessee</p> <p>Filet de poisson croustillant, salsa à la mangue</p> <p>Pommes de terre épicées Salade du marché Carottes jaunes</p>	<p>Soupe poulet et riz</p> <p>Croque-monsieur (Pain, dinde, fromage, sauce béchamel)</p> <p>Bœuf Stroganoff Nouilles aux oeufs</p> <p>Salade jardinière Légumes Montego</p>	<p>Crème de brocoli</p> <p>Enchiladas au poulet</p> <p>Pâté chinois</p> <p>Salade d'épinards Macédoine Prince Édouard</p>
<p>Semaine 2</p> <p>03 sept. 21 janv. 01 oct. 18 fev. 29 oct. 18 mars 26 nov. 15 avr 24 dec. 13 mai 10 juin</p>	<p>Crème de champignons</p> <p>Casserole légumes et saucisse végétarienne Pâtes persillées</p> <p>Burger végétarien</p> <p>Crudités et trempette Salade du marché</p>	<p>Soupe tomates et quinoa</p> <p>Bifteck sauce au poivre Purée de pommes de terre</p> <p>Assiette Shish Taouk Riz aux fines herbes</p> <p>Rondelles de carottes aux herbes Salade César</p>	<p>Soupe minestrone</p> <p>Poulet teriyaki Orge pilaf</p> <p>Quésadillas aux haricots noirs</p> <p>Légumes sautés Salade de chou</p>	<p>Crème de légumes</p> <p>Coquilles au bœuf et tomates</p> <p>Brandade de morue, ou acras de morue</p> <p>Fleurons de brocoli Salade méditerranéenne</p>	<p>Soupe au chou</p> <p>Sandwich au poulet chaud Purée de pommes de terre</p> <p>Boulettes marinara Riz basmati</p> <p>Petits pois Salade jardinière</p>
<p>Semaine 3</p> <p>10 sept. 28 janv. 08 oct. 25 fev. 05 nov. 25 mars 03 déc. 22 avr 31 dec. 20 mai 17 juin</p>	<p>Soupe aux pois</p> <p>Sauté de tofu au gingembre Vermicelles de riz</p> <p>Tortellinis sauce rosée</p> <p>Macédoine Prince Édouard Salade du marché</p>	<p>Soupe poulet et légumes</p> <p>Spaghetti, sauce bolognaise</p> <p>Porc dijonnaise Couscous</p> <p>Salade César Légumes au four</p>	<p>Potage Crécy</p> <p>Poulet Général Tao Riz</p> <p>Burger porc effiloché</p> <p>Salade d'épinards Duo de haricots</p>	<p>Soupe paysanne</p> <p>Pain de viande glacé</p> <p>Dinde au lait de coco</p> <p>Purée de pommes de terre Salade du chef Maïs et poivrons rouges</p>	<p>Soupe bœuf et orge</p> <p>Pennes au poulet pesto</p> <p>Roulade de poisson aux épinards Riz brun</p> <p>Légumes Montego Salade verte et chou rouge</p>
<p>Semaine 4</p> <p>17 sept. 4 fev. 15 oct. 4 mars 12 nov. 1 avri. 10 déc. 29 avr 7 janv. 27 mai 24 juin</p>	<p>Crème de tomate</p> <p>Mac n' Cheese</p> <p>Gratin Tex Mex végétarien</p> <p>Salade jardinière Rondelles de carottes aux herbes</p>	<p>Soupe aux légumes</p> <p>Poulet au beurre Riz basmati</p> <p>Pâté de boeuf</p> <p>Salade César Courgettes fraîches au four</p>	<p>Soupe poulet et nouilles</p> <p>Chili à la dinde Chips de tortillas</p> <p>Sandwich Sloppy Joe (Boeuf haché, haricots rouges, tomates et fromage)</p> <p>Édamames et carottes jaunes Salade de chou</p>	<p>Crème de courge</p> <p>Bouchées de poulet croustillantes Quartiers de pommes de terre</p> <p>Farfalles crémeuses au bœuf et tomates</p> <p>Salade du marché Fleurons de brocoli</p>	<p>Soupe orientale</p> <p>Veau parmesan Pâtes persillées</p> <p>Calzone aux fruits de mer</p> <p>Salade italienne Haricots verts</p>

Plan de repas

Plan annuel : 1008,00\$

90 repas : 571,50 \$

60 repas : 397,20 \$

«À la carte» : 6,80 \$

Menu incluant :

- la soupe ou la salade

- le plat principal

- le dessert du jour

- le breuvage

Système de paiement

à la caisse en argent

comptant pour le

service «à la carte» ou

avec l'utilisation de la

«**Carte**

étudiante»

à bande magnétique.

N'oubliez pas

d'approvisionner

la carte

via le site

«**Mazonecaf**

ou par chèque.

Les chèques doivent

être faits à l'ordre du :

Groupe Compass

(Québec) Itée



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