

	SEMAINE DU 18/07/2022		WEEK OF 18/07/2022	
MENU # 5 ÉTÉ	Soupe, Salade ou Jus Soup, Salad or Juice	Mets principal / Main Course	Dessert / Dessert	Collation de l'après-midi / Afternoon Snack
Lundi Monday		Chile con carne (boeuf haché, tomates, fèves rouges) servi avec du riz blanc et une salade verte	Fruits	Croissants
		Chile con carne (ground beef, tomatoes, red beans) served with white rice and a green salad	Fruits	Croissants
Mardi Tuesday	Salade de carottes et raisins secs	Poulet général Tao (poulet, huile d'olive, champignons, ails, oignons émincés, tomates en dés, persil, sel, poivre) servi avec du riz blanc et accompagné de carottes	Tapioca	Fruits
	Carrot and raisins salad	General Tao chicken (chicken, olive oil, mushrooms, garlic, minced onions, diced tomatoes, parsley, salt, pepper) served with white rice and served with carrots	Tapioca	Fruits
Mercredi Wednesday	Salade concombres et tomates et vinaigrette maison	Rigatoni à la sauce tomate et basilic accompagné de saucisses Toulouse et / ou poulet et / ou végétarien servies avec des courgettes	Crème glacée	Fruits
	Cucumber and tomato salad with house dressing	Rigatoni with tomato and basil sauce accompanied by Toulouse sausages and / or chicken and / or vegetarian served with zucchini	Ice cream	Fruits
Jeudi Thursday	Soupe poulet (bouillon de poulet, poireaux, carottes, ails, persil)	Filet d'aiglefin pané servi avec des frites maison et accompagnés de brocolis à l'étuvé	Tartelettes au sirop d'érable	Fruits
	Chicken soup (chicken broth, leeks, carrots, garlic, parsley)	Fry haddock fillet served with homemade fries and accompanied by steamed broccoli	Homemade maple syrup tartlet	Fruits
Vendredi Friday	Salade complète (laitues iceberg, céleris, concombres, tomates, carottes, radis et vinaigrette maison)	Pâté chinois (bœuf haché purée de pommes de terre, consommé de bœuf, fromage gruyère, parmesan, crème de maïs) servi avec des haricots verts et ketchup	Yogourt	Gâteau éponge parfumé à l'orange fait maison
	Complete salad (iceberg lettuces, celery, cucumbers, tomatoes, carrots, radishes and house dressing)	Shepherd's pie (ground beef mashed potatoes, beef broth, gruyère cheese, parmesan, corn cream) served with green beans and ketchup	Yogourt	Homemade orange flavored sponge cake

\*Veuillez noter que de légères modifications peuvent être apportées en cours de semaine, selon la disponibilité des ingrédients.

\*Please note that slight changes may be made during the week, depending on the availability of ingredients.