

	SEMAINE DU 18/09/2023		WEEK OF 18/09/2023	
MENU # 4	Soupe, Salade ou Jus / Soup, Salad or Juice	Mets principal / Main Course	Dessert / Dessert	Collation de l'après-midi / Afternoon Snack
Lundi Monday	Salade de tomates, concombres et olives et vinaigrette maison	Spaghetti à la sauce tomate et à la viande (bœuf haché, tomates italiennes, basilic, oignons, ail)	Fruits	Toast melba et fromage
	Tomato, cucumber and olive salad with house dressing	Spaghetti with tomato sauce and meat (ground beef, Italian tomatoes, basil, onions, garlic)	Fruits	Toast melba and cheese
Mardi Tuesday	Soupe de tomates (tomates, ails, huile d'olive, oignons, poivrons rouges)	Côtes levées à l'ail (ails, échalotse sèches, oignons, sauce côtes levées) servi avec unepurée de pommes de terre et accompagnés de brocolis	Yogourt	Gâteau éponge parfumé à l'orange fait maison
	Tomato soup (tomatoes, garlic, olive oil, onions, red peppers)	Garlic spare ribs (garlic, dried shallots, onions, rib sauce) served with mashed potatoes and accompanied by broccoli	Yogourt	Homemade orange flavored sponge cake
Mercredi Wednesday	Salade César (laitues romaine, croûtons, fromage parmesan, ail, huile d'olive, moutarde, sel, poivre)	Boulettes de viande suédoises (petits pois, champignons, sauce blanche) servi avec du riz blanc et haricos verts	Fruits	Fruits
	Caesar salad (romain lettuce, croutons, grated parmesan cheese, garlic, mustard, olive oil, salt and pepper)	Swedish meatballs (peas, mushrooms, white sauce) served with white rice and green beans	Fruits	Fruits
Jeudi Thursday	Soupe won ton (bouillon de poulet, oignons, poireaux, pâte à won ton, persil, échalotes vertes)	Poulet rôti servi avec une purée de pommes de terre et accompagnés de carottes	Tartelettes au sirop d'érable	Gâteau à la vanille fait maison
	Won ton soup (chicken broth, onions, leeks, won ton pastry, parsley, green shallots)	Roasted chicken served with mashed potatoes and accompanied by sautéed carrots	Maple Syrup Tarts	Homemade vanilla cake
Vendredi Friday	Salade complète (laitues iceberg, céleris, concombres, tomates, carottes, radis et vinaigrette maison)	Croquettes de saumon (saumon émietté, citrons, pommes de terre, oeufs) servies avec une sauce aux champignons (champignons frais, crème 35%, échalotes françaises sautées) servies avec des petits pain au beurre et accompagnées de courgettes et maïs en grain	Jello et guimauve	Fruits
	Complete salad (iceberg lettuce, celery, cucumbers, tomatoes, carrots, radishes and house dressing)	Croquettes (flaked salmon, lemons, potatoes, eggs) served with a mushroom sauce (fresh mushrooms, 35% cream, sautéed French shallots) served with butter buns and accompanied by zucchini and corn kernels	Jello and marshmallow	Fruits

*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.