

	SEMAINE DU 08/04/2024		WEEK OF 08/04/2024	
MENU # 2	Soupe, Salade ou Jus Soup, Salad or Juice	Mets principal / Main Course	Dessert / Dessert	Collation de l'après-midi / Afternoon Snack
Lundi Monday	Salade César (laitues romaines, croûtons, fromage parmesan, ail, huile d'olive, moutarde, sel, poivre)	Rigatoni à la sauce tomate (tomates italiennes, basilic frais, oignons)	Fruits	Toast melba et fromage
	Caesar salad (romaine lettuce, croutons, parmesan cheese, garlic, olive oil, mustard, salt, pepper)	Rigatoni with tomato sauce (Italian tomatoes, fresh basil, onions)	Fruits	Melba toast and cheese
Mardi Tuesday	Soupe aux légumes (bouillon de poulet, carottes, céleris, pommes de terre, poivrons)	Ragoût de boeuf (oignons, ail émincés, tomates en des, carottes thym, persil, bouillon de boeuf) servi avec du riz blanc et accompagnés de brocolis à l'étuvé	Mousse au chocolat	Fruits
	Vegetable soup (chicken broth, carrots, celery, potatoes, peppers)	Beef stew (onions, chopped garlic, diced tomatoes, carrots, thyme, parsley, beef broth) served with white rice and accompanied by stewed broccoli	Chocolate mousse	Fruits
Mercredi Wednesday	Salade complète (laitues iceberg, céleris, concombres, tomates, carottes, radis et vinaigrette maison)	Saumon poché accompagné d'une mousseline de pommes de terre et accompagnés de carottes au miel	Yogourt	Gâteau éponge fait maison
	Complete salad (iceberg lettuces, celery, cucumbers, tomatoes, carrots, radishes and house dressing)	Poached salmon with potato mousseline and served with honeyed carrots	Yogourt	Homemade sponge cake
Jeudi Thursday	Salade mixte (mélange printanier, quartiers de pommes rouges, carottes rapée et vinaigrette maison)	Poulet à l'haitienne avec riz espagnol (ail, oignons, pâte de tomate) accompagné de riz blanc et légumes à la vapeur	Jello	Fruits
	Mixed salad (young spinach shoots, slice of red apples, grated carrot)	Haitian-style chicken with Spanish rice (garlic, onions, tomato paste) accompanied by white rice and steamed vegetables	Jello	Fruits
Vendredi Friday	Salade grecque (tomates vigne, olives, concombres, huile d'olive et fromage féta)	Pâté chinois (veau haché, purée de pommes de terre, consommé de bœuf, fromage gruyère, parmesan, crème de maïs) servi avec des courgettes et ketchup	Fruits	Pain à la confiture
	Greek salad (vine tomatoes, olives, cucumbers, olive oil and feta cheese)	Shepherd's pie (ground veal, mashed potatoes, beef consommé, gruyère cheese, parmesan, corn cream) served with zucchini and ketchup	Fruits	Jam bread