



AOÛT				
LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
	Journée pédagogique	Journée pédagogique	Journée pédagogique	Journée pédagogique
LUNDI 31				
Potage carottes et gingembre 				
Tofu teriyaki (vermicelles de riz et haricots verts) 				
Gâteau pouding au caramel				

 PORC DU QUÉBEC  PLATS RECONNUS DANS LE CADRE DU PROGRAMME ALIMENTS DU QUÉBEC AU MENU. 50% ET PLUS DE CES METS SONT COMPOSÉS D'ALIMENTS DE PROVENANCE QUÉBÉCOISE ET/OU DE PRODUITS PRÉPARÉS AU QUÉBEC.

REPAS THÉMATIQUES  
À VENIR...

HALLOWEEN 30 OCTOBRE  
NOËL 9 DÉCEMBRE

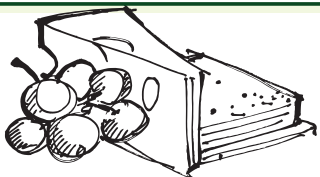
**MENU ALTERNATIF**  
Spaghetti sauce à la viande  
et salade

\* Les lundis, mercredis et  
vendredis, le spaghetti à la  
viande sera remplacé par  
un spaghetti style  
bolognaise.

CONSULTEZ NOTRE MENU !



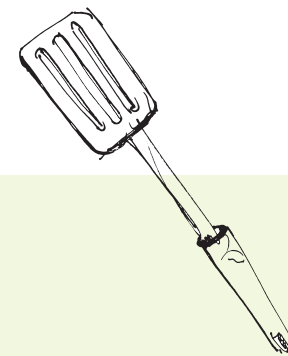
POUR VOS SUGGESTIONS OU  
COMMENTAIRES, CONTACTEZ-NOUS  
AU INFO@LANIELSTLAURENT.CA



7,45 \$ REPAS COMPLET

(soupe ou jus légumes, assiette, dessert et boisson)





SEPTEMBRE				
	<b>MARDI 1</b> Soupe boeuf et orge  Filet de poisson (riz et mélange de légumes)  Croustade aux pommes	<b>MERCREDI 2</b> Velouté de légumes  Macaroni à la viande (salade jardinière)  Gâteau aux fraises	<b>JEUDI 3</b> Soupe tomate et riz  Poulettine (pois verts)  Galette à l'avoine	<b>VENDREDI 4</b> Crème de brocoli  Fettuccines Alfredo au jambon (carottes en julienne)  Douceur biscuit et crème
<b>LUNDI 7</b> Congé Fête du travail	<b>MARDI 8</b> Crème de tomate  Boulettes suédoises sur nouilles aux oeufs (purée de carottes et navet)  Yogourt	<b>MERCREDI 9</b> Soupe réconfort au boeuf  Pépites croustillantes de poulet (quartiers de pommes de terre et jardinière de légumes)  Gâteau aux dattes et noix de coco	<b>JEUDI 10</b> Crème de volaille  Pizza-ghetti (salade du chef)  Pouding chômeur	<b>VENDREDI 11</b> Soupe maraîchère  Pâté mexicain (salade ranch)  Gâteau choco-banane
<b>LUNDI 14</b> Crème de légumes  Quiche aux pommes de terre et au fromage (méli-mélo de légumes)  Compote de fruits	<b>MARDI 15</b> Soupe paysanne  Lasagnettes de veau (carottes en julienne)  Galette à la mélasse	<b>MERCREDI 16</b> Journée pédagogique	<b>JEUDI 17</b> Soupe minestrone  Pâté chinois (brocoli)  Gâteau aux carottes	<b>VENDREDI 18</b> Crème de champignons  Macaroni au fromage en grains et aux saucisses (jardinière de légumes)  Carré aux dattes
<b>LUNDI 21</b> Soupe aux parfums d'Orient  Ramen Fusion (carottes en julienne)  Biscuit sablé	<b>MARDI 22</b> Crème de courge  Nouilles sauce blanche aux épinards et au thon (mélange de légumes)  Croustillant aux fraises	<b>MERCREDI 23</b> Soupe tomate et orzo  Saucisses de poulet sauce gourmande (purée de pommes de terre et pois verts)  Tartelette à la banane	<b>JEUDI 24</b> <b>LES INSTITUTIONS MANGENT LOCAL</b> Soupe du maraîcher local Lasagne gratinée (salade du maraîcher) Gâteau pommes-caramel	<b>VENDREDI 25</b> Soupe poulet et nouilles  Burger au porc effiloché (maïs assaisonné)  Brownie aux canneberges
<b>LUNDI 28</b> Soupe jardinière  Ravioli sauce rosée (salade ranch)  Gâteau marbré	<b>MARDI 29</b> Potage de navet au miel  Bouchée feuilletée à la dinde (brocoli)  Compote de fruits	<b>MERCREDI 30</b> Soupe aux pois  Sous-marin aux boulettes de boeuf (salade de chou)  Pain aux bananes et mélasse		

PORC DU QUÉBEC PLATS RECONNUS DANS LE CADRE DU PROGRAMME ALIMENTS DU QUÉBEC AU MENU. 50% ET PLUS DE CES METS SONT COMPOSÉS D'ALIMENTS DE PROVENANCE QUÉBÉCOISE ET/OU DE PRODUITS PRÉPARÉS AU QUÉBEC.

REPAS THÉMATIQUES  
À VENIR...

HALLOWEEN 30 OCTOBRE  
NOËL 9 DÉCEMBRE

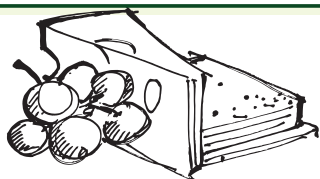
**MENU ALTERNATIF**  
Spaghetti sauce à la viande  
et salade

\* Les lundis, mercredis et vendredis, le spaghetti à la viande sera remplacé par un spaghetti style bolognaise.

CONSULTEZ NOTRE MENU !

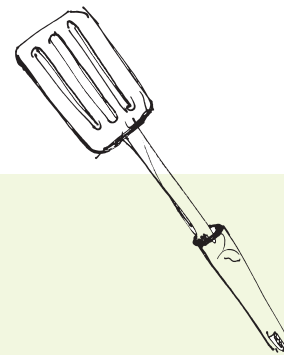


POUR VOS SUGGESTIONS OU COMMENTAIRES, CONTACTEZ-NOUS  
AU INFO@LANIELSTLAURENT.CA



**7,45 \$ REPAS COMPLET**  
(soupe ou jus légumes, assiette, dessert et boisson)





OCTOBRE				
			<b>JEUDI 1</b> Crème de légumes Poulet louisianais (couscous aux herbes et méli-mélo de légumes) Gâteau choco-guimauve	<b>VENDREDI 2</b> Soupe du jour Choix du chef Dessert du moment
<b>LUNDI 5</b> Journée pédagogique	<b>MARDI 6</b> Soupe boeuf et orge Filet de poisson (riz et mélange de légumes) Croustade aux pommes	<b>MERCREDI 7</b> Velouté de légumes Macaroni à la viande (salade jardinière) Gâteau aux fraises	<b>JEUDI 8</b> Soupe tomate et riz Poulettine (pois verts) Galette à l'avoine	<b>VENDREDI 9</b> Crème de brocoli Fettuccines Alfredo au jambon (carottes en julienne) Douceur biscuit et crème
<b>LUNDI 12</b> Congé Action de Grâce	<b>MARDI 13</b> Crème de tomate Boulettes suédoises sur nouilles aux oeufs (purée de carottes et navet) Yogourt	<b>MERCREDI 14</b> Soupe réconfort au boeuf Pépites croustillantes de poulet (quartiers de pommes de terre et jardinière de légumes) Gâteau aux dattes et noix de coco	<b>JEUDI 15</b> Crème de volaille Pizza-ghetti (salade du chef) Pouding chômeur	<b>VENDREDI 16</b> Soupe maraîchère Pâté mexicain (salade ranch) Gâteau choco-banane
<b>LUNDI 19</b> Crème de légumes Quiche aux pommes de terre et au fromage (méli-mélo de légumes) Compote de fruits	<b>MARDI 20</b> Soupe paysanne Lasagnettes de veau (carottes en julienne) Galette à la mélasse	<b>MERCREDI 21</b> Crème de céleri Riz frit et dumplings (haricots verts au sésame) Gâteau Impérial au beurre de soya	<b>JEUDI 22</b> Soupe minestrone Pâté chinois (brocoli) Gâteau aux carottes	<b>VENDREDI 23</b> Crème de champignons Macaroni au fromage en grains et aux saucisses (jardinière de légumes) Carré aux dattes
<b>LUNDI 26</b> Soupe aux parfums d'Orient Ramen Fusion (carottes en julienne) Biscuit sablé	<b>MARDI 27</b> Crème de courge Nouilles sauce blanche aux épinards et au thon (mélange de légumes) Croustillant aux fraises	<b>MERCREDI 28</b> Soupe tomate et orzo Saucisses de poulet sauce gourmande (purée de pommes de terre et pois verts) Tartelette à la banane	<b>JEUDI 29</b> Crème de brocoli Lasagne gratinée (salade César) Délice étagé aux fruits	<b>VENDREDI 30</b> MENU HALLOWEEN !! Élixir de chou pourpre Burger maléfique (spiraales ensorcelées) Gâteau monstrueux

PORC DU QUÉBEC PLATS RECONNUS DANS LE CADRE DU PROGRAMME ALIMENTS DU QUÉBEC AU MENU. 50% ET PLUS DE CES METS SONT COMPOSÉS D'ALIMENTS DE PROVENANCE QUÉBÉCOISE ET/OU DE PRODUITS PRÉPARÉS AU QUÉBEC.

REPAS THÉMATIQUES À VENIR...

NOËL 9 DÉCEMBRE  
 SAINT-VALENTIN 10 FÉVRIER

**MENU ALTERNATIF**  
 Spaghetti sauce à la viande et salade

\* Les lundis, mercredis et vendredis, le spaghetti à la viande sera remplacé par un spaghetti style bolognaise.

CONSULTEZ NOTRE MENU !

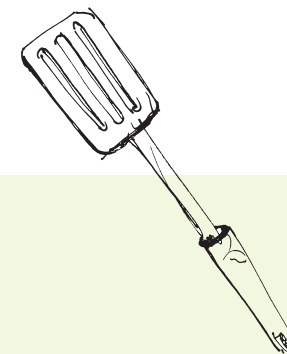


POUR VOS SUGGESTIONS OU COMMENTAIRES, CONTACTEZ-NOUS AU INFO@LANIELSTLAURENT.CA



**7,45 \$ REPAS COMPLET**  
 (soupe ou jus légumes, assiette, dessert et boisson)





NOVEMBRE				
<b>LUNDI 2</b> Soupe jardinière Ravioli sauce rosée (salade ranch) Gâteau marbré	<b>MARDI 3</b> Potage de navet au miel Bouchée feuilletée à la dinde (brocoli) Compote de fruits	<b>MERCREDI 4</b> Soupe aux pois Sous-marin aux boulettes de bœuf (salade de chou) Pain aux bananes et mélasse	<b>JEUDI 5</b> Crème de légumes Poulet louisianais (couscous aux herbes et méli-mélo de légumes) Gâteau choco-guimauve	<b>VENDREDI 6</b> Soupe du jour Choix du chef Dessert du moment
<b>LUNDI 9</b> Potage carottes et gingembre Tofu teriyaki (vermicelles de riz et haricots verts) Gâteau pouding au caramel	<b>MARDI 10</b> Soupe bœuf et orge Filet de poisson (riz et mélange de légumes) Croustade aux pommes	<b>MERCREDI 11</b> Velouté de légumes Macaroni à la viande (salade jardinière) Gâteau aux fraises	<b>JEUDI 12</b> Soupe tomate et riz Poulettine (pois verts) Galette à l'avoine	<b>VENDREDI 13</b> Crème de brocoli Fettuccines Alfredo au jambon (carottes en julienne) Douceur biscuit et crème
<b>LUNDI 16</b> Soupe à l'oignon Chili et pain naan (brocoli) Tartelette aux fraises	<b>MARDI 17</b> Crème de tomate Boulettes suédoises sur nouilles aux oeufs (purée de carottes et navet) Yogourt	<b>MERCREDI 18</b> Soupe réconfort au bœuf Pépites croustillantes de poulet (quartiers de pommes de terre et jardinière de légumes) Gâteau aux dattes et noix de coco	<b>JEUDI 19</b> Journée pédagogique	<b>VENDREDI 20</b> Journée pédagogique
<b>LUNDI 23</b> Crème de légumes Quiche aux pommes de terre et au fromage (méli-mélo de légumes) Compote de fruits	<b>MARDI 24</b> Soupe paysanne Lasagnettes de veau (carottes en julienne) Galette à la mélasse	<b>MERCREDI 25</b> Crème de céleri Riz frit et dumplings (haricots verts au sésame) Gâteau Impérial au beurre de soya	<b>JEUDI 26</b> Soupe minestrone Pâté chinois (brocoli) Gâteau aux carottes	<b>VENDREDI 27</b> Crème de champignons Macaroni au fromage en grains et aux saucisses (jardinière de légumes) Carré aux dattes
<b>LUNDI 30</b> Soupe aux parfums d'Orient Ramen Fusion (carottes en julienne) Biscuit sablé				

PORC DU QUÉBEC PLATS RECONNUS DANS LE CADRE DU PROGRAMME ALIMENTS DU QUÉBEC AU MENU. 50% ET PLUS DE CES METS SONT COMPOSÉS D'ALIMENTS DE PROVENANCE QUÉBÉCOISE ET/OU DE PRODUITS PRÉPARÉS AU QUÉBEC.

REPAS THÉMATIQUES À VENIR...

NOËL 9 DÉCEMBRE  
 SAINT-VALENTIN 10 FÉVRIER

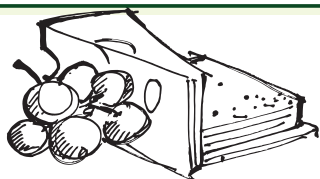
**MENU ALTERNATIF**  
 Spaghetti sauce à la viande et salade

\* Les lundis, mercredis et vendredis, le spaghetti à la viande sera remplacé par un spaghetti style bolognaise.

CONSULTEZ NOTRE MENU !

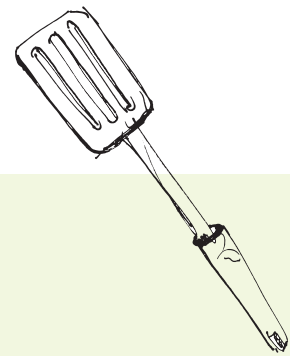


POUR VOS SUGGESTIONS OU COMMENTAIRES, CONTACTEZ-NOUS AU INFO@LANIELSTLAURENT.CA



**7,45 \$ REPAS COMPLET**  
 (soupe ou jus légumes, assiette, dessert et boisson)





DÉCEMBRE				
	MARDI 1 Crème de courge Nouille sauce blanche aux épinards et au thon (mélange de légumes) Croustillant aux fraises	MERCREDI 2 Soupe tomate et orzo Saucisses de poulet sauce gourmande (purée de pommes de terre et pois verts) Tartelette à la banane	JEUDI 3 Crème de brocoli Lasagne gratinée (salade César) Délice étagé aux fruits	VENDREDI 4 Soupe poulet et nouilles Burger au porc effiloché (maïs assaisonné) Brownie aux canneberges
LUNDI 7 Soupe jardinière Ravioli sauce rosée (salade ranch) Gâteau marbré	MARDI 8 Potage de navet au miel Bouchée feuilletée à la dinde (brocoli) Compote de fruits	MERCREDI 9 <b>SOUPE VERT SAPIN</b> <b>REPAS DE NOËL</b> <b>BÛCHE DE NOËL</b>	JEUDI 10 Crème de légumes Poulet louisianais (couscous aux herbes et méli-mélo de légumes) Gâteau choco-guimauve	VENDREDI 11 Soupe du jour Choix du chef Dessert du moment
LUNDI 14 Potage carottes et gingembre Tofu teriyaki (vermicelles de riz et haricots verts) Gâteau pouding au caramel	MARDI 15 Soupe boeuf et orge Filet de poisson (riz et mélange de légumes) Croustade aux pommes	MERCREDI 16 Velouté de légumes Macaroni à la viande (salade jardinière) Gâteau aux fraises	JEUDI 17 Soupe tomate et riz Poulettine (pois verts) Galette à l'avoine	VENDREDI 18 Crème de brocoli Fettuccines Alfredo au jambon (carottes en julienne) Douceur biscuit et crème
LUNDI 21 Congé	MARDI 22 Congé	MERCREDI 23 Congé	JEUDI 24 Congé	VENDREDI 25 Noël Congé
LUNDI 28 Congé	MARDI 29 Congé	MERCREDI 30 Congé	JEUDI 31 Congé	

PORC DU QUÉBEC PLATS RECONNUS DANS LE CADRE DU PROGRAMME ALIMENTS DU QUÉBEC AU MENU. 50% ET PLUS DE CES METS SONT COMPOSÉS D'ALIMENTS DE PROVENANCE QUÉBÉCOISE ET/OU DE PRODUITS PRÉPARÉS AU QUÉBEC.

REPAS THÉMATIQUES  
À VENIR...

SAINT-VALENTIN 10 FÉVRIER  
CABANE À SUCRE 24 FÉVRIER

**MENU ALTERNATIF**  
Spaghetti sauce à la viande  
et salade

\* Les lundis, mercredis et  
vendredis, le spaghetti à la  
viande sera remplacé par  
un spaghetti style  
bolognaise.

CONSULTEZ NOTRE MENU !



POUR VOS SUGGESTIONS OU  
COMMENTAIRES, CONTACTEZ-NOUS  
AU INFO@LANIELSTLAURENT.CA

