

ANNEXE 3
MENU DE LA CAFÉTÉRIA
 2022-2023
 Lyne Bolduc (418) 486-7174

JOUR	ASSIETTE PRINCIPALE
1	Pasta de Naples (spaghetti à la viande)
2	Pépites de poulet (croquettes de poulet, patates ou riz, salade)
3	Où est-ce steak haché? (steak haché, patates ou riz, légumes)
4	Casserole de pêle-mêle (cubes de poulet, patates ou riz, salade)
5	Pain farçi
6	Ragoût
7	Hamburger (salade de chou, tomates, laitue)
8	Saucisse Diana
9	Pâté Tri-color (pâté chinois, betteraves)
10	Alternance (VOIR NOTE AU BAS DE LA PAGE)
11	Omelette
12	Pâtes rosées avec saucisses
13	Wrap au poulet
14	Mini pizza
15	Jambon du petit cochon (jambon, patates ou riz, salade)
16	Lasagna de Mama (lasagne, salade)
17	Poisson
18	Macaroni à la viande
19	Burger de Cocorico (burger de poulet, crudités)

L'assiette principale est toujours accompagnée d'une soupe (crème ou jus de légumes), d'un dessert maison et d'un breuvage (lait ou jus).

2^e menu

Sous-marin maison ou grill cheese

Pour remplacer un de ces menus, il suffit de l'indiquer au-dessus de la journée.

Menu 10 (en alternance)

10.1 Macaroni chinois
 10.2 Cabane à sucre (jambon, bacon, saucisse)
 10.3 Pâté à la viande
 10.4 Lasagne
 10.5 Vol au vent

Desserts

Gâteau - galettes variées - tartelettes au sirop d'érable – muffins ou autres

Prix

Prix du menu complet incluant le breuvage (lait ou jus)	Élèves : 6,25 \$	Adultes : 7,25 \$
Autres items (à l'unité)	0,75 \$ chacun	0,75 \$ chacun