

COLLÈGE DE MONTRÉAL



ANNÉE SCOLAIRE 2025-2026

SEMAINE 1

25 août
29 sept.
03 nov.
08 déc.
26 janv.
02 mars
06 avril
11 mai
15 juin

SEMAINE 2

01 sept.
06 oct.
10 nov.
15 déc.
02 févr.
09 mars
13 avril
18 mai

SEMAINE 3

08 sept.
13 oct.
17 nov.
05 janv.
09 févr.
16 mars
20 avril
25 mai

SEMAINE 4

15 sept.
20 oct.
24 nov.
12 janv.
16 févr.
23 mars
27 avril
01 juin

SEMAINE 5

22 sept.
27 oct.
01 déc.
19 janv.
23 févr.
30 mars
04 mai
08 juin

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Soupe poulet et légumes Veau parmigiana *Tofu Tao ¹ Nouilles aux œufs Haricots verts Salade César	Soupe aux lentilles Cuisse de poulet à la portugaise Orge pilaf Macaroni au fromage Jardinière de légumes Salade fusion	Crème de poulet Assiette grecque <i>(porc mariné, riz à l'ail, sauce tzatziki, pointe de pita)</i> Poisson-bruschetta Riz à l'ail et origan Brocoli au beurre Salade grecque	Soupe aux légumes Pilons de poulet croustillant en croute d'épices Pommes de terre rôties Wrap aux patates douces et haricots noirs Légumes mexicains Salade de chou	Crème de brocoli Bifteck, sauce à la lyonnaise Purée de pommes de terre Étagé de légumes grillés et ricotta Carottes persillées Salade jardinière
Crème de champignons Sandwich chaud au poulet sur petit pain rond *Tofu «Wowbutter» Nouilles de riz Pois verts Salade du marché	Soupe à l'oignon Lasagne Pita de falafels Courgettes sautées aux herbes Salade César	Soupe minestrone Poulet teriyaki Couscous Pâté au saumon, sauce aux œufs Fleurettes de brocoli Salade d'épinards	Crème de légumes Burrito à la viande *Cari de pois chiches Riz basmati Légumes San Francisco Salade de carottes crémeuse	Soupe tomates et quinoa Pizza au poulet barbecue Sandwich Banhmi au tempeh Mélange de légumes à l'italienne Salade mesclun
Soupe poulet et vermicelles Boulettes de bœuf Shanghai Purée de pommes de terre Dahl à l'indienne Demi-pain naan Légumes à la florentine Salade du chef	Crème de courge Lanières de porc aigre-doux Quinoa Casserole de thon Carottes au cumin Salade californienne	Soupe aux légumes Bœuf bourguignon Purée de pommes de terre Pita à l'italienne à la PVT Légumes de Paris Salade du marché	Crème de carottes Poulet au beurre Filet de poisson en croute d'herbes Riz vapeur Duo de haricots Salade verte au chou rouge	Soupe à l'orientale Assiette chinoise Riz frit au soya Wrap au chili végétarien ¹ Légumes sautés asiatiques Salade d'épinards et carottes
Soupe bœuf et orge Parmentier de porc effiloché Bol végé tex-mex Riz Légumes racines grillés Salade du marché	Soupe poulet et riz Pâtes, sauce à la viande *Quinoa aux pois chiches et légumes ¹ Brocoli Salade César	Crème de tomates au basilic Burger de poulet cajun Quiche brocoli et fromage Jardinière de légumes Salade de chou	Crème de navet Casserole de bœuf épicé et pommes de terre en dés *Gratin jardinière Mélange fusion Salade méditerranéenne	Soupe bœuf et quinoa Poulet à la cacciatore Tacos de poisson (2) Riz pilaf Pois et carottes Salade de maïs et poivrons
Soupe tomates et nouilles Poulet, sauce crémeuse au pesto Linguines au beurre Guédille aux œufs sur pain brioché Fleurettes de brocoli Salade d'épinards	Potage Parmentier Mijoté de bœuf aux légumes Manicottis, sauce rosée Légumes Soleil levant Salade César	Soupe poulet et nouilles Pâté chinois Pizza végé Jardinière de légumes au pesto Salade de betteraves	Crème de légumes Cuisse de poulet jerk Riz jamaïcain Riz frit au tofu Maïs et poivrons rouges Salade californienne	Soupe au poulet cajun Plaque de saucisses et légumes grillés Roulade de poisson à la florentine Pommes de terre à la lyonnaise Carottes et navets grillés Salade du chef

Prix du menu du jour

Comprend :

- la soupe
- le plat principal
- lait OU
- jus pur à 100 %
- et le dessert

7,10 \$

VEZ DÉCOUVRIR NOTRE OFFRE DE PLAN REPAS :

[Ma solution repas à Collège de Montréal](#)

Un bon mode de paiement, la « carte Zipthru » disponible à la cafétéria !

Visitez le www.Chartwellsk12.ca

à pour plus d'informations.

Votre enfant n'aura qu'à se servir de sa « carte Zipthru » pour payer à la caisse.



*Plats inscrits au programme **Aliments du Québec au menu**. /Contient 50 % et plus d'ingrédients d'origine québécoise certifiée. Les menus sont assujettis à des modifications (les plats/produits identifiés pourront être modifiés selon les disponibilités d'approvisionnement lors de la confection des recettes.) selon la disponibilité des produits et de la saison.

**Plats faisant partie de notre offre végétarienne.



chartwells
ensemble pour cultiver l'avenir

