

Menu diner

PRINTEMPS-ÉTÉ / AVRIL À OCTOBRE

sodexo
CAMPUS

70 ACADÉMIE DES
Sacrés-Cœurs

SEMAINE #1

LUN.

MAR.

MER.

JEU.

VEN.

Entrée

Soupe
Bar à salades & crudités

Crème de courgettes



Soupe dahl à la patate douce



Soupe minestrone



Soupe du marché



Soupe Wonton

Concombres, tomates, brocoli, choufleur, radis, carottes, laitue & salades composées



Plat principal

2 choix

Spaghetti au blé entier, sauce
à la viande & pain à l'ail



Filets de poulet croustillants

Shawarma de poulet,
pain pita, sauce à l'ail



Fettuccine à la carbonara

Bar à burgers
Cheeseburger de boeuf
Burger de poisson,
sauce tartare



Quiche lorraine



Filet de sole à l'italienne
au beurre et aux fines herbes



Pain de viande
à la méditerranéenne



Bol poulet grillé, quinoa,
mayonnaise sriracha



Sauces
Ketchup, mayonnaise, relish

Féculent & légumes

Mesclun & julienne de légumes

Riz, sauté de brocoli,
poivrons & oignons

Laitue, tomates, concombres
Couscous

Carottes glacées

Frites & salade de chou

Dessert

Choix du jour ou
En tout temps

Yogourt gourmand :
framboises & biscuits Graham

Crumble aux fruits rouges

Salade pêche & mangue

Farandole de desserts

Mousse Oréo

Yogourt & fruits frais de saison

Boissons



















Eau & lait

Menu diner

PRINTEMPS-ÉTÉ / AVRIL À OCTOBRE

sodexo
CAMPUS

70 ACADÉMIE DES
Sacrés-Cœurs












SEMAINE #2	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.
Entrée Soupe Bar à salades & crudités	Potage de céleri 	Crème de choufleur à l'érable 	Velouté de tomates 	Potage du Chef 	Soupe poulet & alphabet
	Concombres, tomates, brocoli, choufleur, radis, carottes, laitue & salades composées 				
Plat principal 2 choix	Chili con carne & croustilles de maïs 	Polpette à la sauce tomate 	Saucisses grillées italiennes, haricots blancs à l'huile d'olive 	Lasagne à la viande gratinée 	-   
	Filet de morue en croute de parmesan 	Raviolis au fromage, sauce rosée 	Bol donburi saumon caramélisé, riz, vinaigrette crème sure & aneth  	Keftas sur pain naan, sauce au yogourt menthe & coriandre 	-   
Féculent et légumes	Riz, carottes & brocoli rôtis	Couscous & duo de haricots	Poêlée de pommes de terre, poivrons & oignons rouges	Salade fattouche	-   
Dessert Choix du jour ou En tout temps	Mousse à la fraise	Crumble à la framboise	Yogourt gourmand : vanille & copeaux de chocolat noir	Farandole de desserts	-   
	Yogourt & fruits frais de saison				
Boissons	Eau & lait				

Menu diner

PRINTEMPS-ÉTÉ / AVRIL À OCTOBRE

sodexo
CAMPUS

70 ACADÉMIE DES
Sacrés-Cœurs
















SEMAINE #3	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.
Entrée Soupe Bar à salades & crudités	Potage de carottes 	Potage de poivrons rouges rôtis 	Soupe mexicaine 	Soupe de légumes de saison 	Soupe Wonton
	Concombres, tomates, brocoli, choufleur, radis, carottes, laitue & salades composées 				
Plat principal 2 choix	Penne au blé entier, sauce bolognaise, parmesan & pain à l'ail 	Pâté chinois	Bar à sous-marins Philly steak & fromage Jambon & fromage suisse	Bol de boulettes à la grecque, quinoa, sauce tzatziki 	Bar à tacos Tacos de boeuf Tacos de poisson, sauce citron-aneth  
	Pâté au poulet maison	Morue rôtie sauce huile d'olive, ail, thym & basilic 	Sauces Sauce Nouvelle-Orléans & chimichurri	Macaroni au fromage 	Sauces Crème sure, guacamole, pico de gallo
Féculent & légumes	Salade épinards, carottes râpées & dés de betteraves	Pommes de terre pilées & ratatouille	Taboulé	Petits pois	Laitue, dés de tomates, carottes râpées & cheddar
Dessert Choix du jour ou En tout temps	Yogourt gourmand à la pêche	Crème au chocolat noir	Verrine melon miel, cantaloup & melon d'eau	Farandole de desserts	Brownie
	Yogourt & fruits frais de saison				
Boissons	Eau & lait				

Menu diner

PRINTEMPS-ÉTÉ / AVRIL À OCTOBRE

sodexo
CAMPUS

70 ACADÉMIE DES
Sacrés-Cœurs

SEMAINE #4	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.
Entrée Soupe Bar à salades & crudités	Crème de petits pois 	Velouté de tomates & poivrons 	Soupe poulet & alphabet 	Potage gourmand	Soupe noce à l'italienne 
	Concombres, tomates, brocoli, choufleur, radis, carottes, laitue & salades composées 				
Plat principal 2 choix	Riz frit au poulet, sauce yum yum 	Nouilles du dragon 	Burritos de boeuf & cheddar 	Souvlaki de poulet, sauce tzatziki 	Bar à pizza  Pizza pepperoni mozzarella Pizza quatre fromages Sauces Huile pimentée douce & pesto
	Filet de sole aux herbes, citron & câpres 	Feuilleté épinards & feta  	Rotini au pesto  	Bol donburi pépites de morue, riz, mayonnaise sambal oelek  	
Féculent & légumes	Riz & brocoli vapeur	Sauté de bok choy, dés de poivrons & julienne de carottes	Haricots verts	Pommes de terre à la grecque & légumes grillés	Roquette & salade César
Dessert Choix du jour ou En tout temps	Mousse à la mangue	Bagatelle aux mûres	Stracciatella au yogourt	Farandole de desserts	Tiramisu classique
	Yogourt & fruits frais de saison				
Boissons	Eau & lait				