

Polyvalente de Charlesbourg

Centre de services scolaire des Premières-Seigneuries

ANNÉE SCOLAIRE 2023-2024



Semaine 1

21 août 19 févr.
18 sept. 18 mars
16 oct. 15 avril
13 nov. 13 mai
11 déc. 10 juin
22 janv.

Semaine 2

28 août 26 févr.
25 sept. 25 mars
23 oct. 22 avril
20 nov. 20 mai
18 déc. 17 juin
29 janv.

Semaine 3

04 sept. 05 févr.
02 oct. 04 mars
30 oct. 1^{er} avril
27 nov. 29 avril
08 janv. 27 mai

Semaine 4

11 sept. 12 févr.
09 oct. 11 mars
06 nov. 08 avril
04 déc. 06 mai
15 janv. 03 juin

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage cultivateur Cuisse de poulet rôtie Quartiers de pommes de terre maison Salade de chou crémeuse Mélange de légumes Soleil levant Fusillis à la dinde gratinés	Soupe fasolada Pâté chinois Betteraves Salade du marché Tortellinis au fromage, sauce rosée	Crème de légumes Filet de poisson en croûte fromagée Riz multigrain aux herbes Haricots jaunes Salade César Spaghetti à la viande	Soupe à l'oignon Pizza au poulet barbecue Bouquet de brocoli Salade verte et carottes Linguines carbonara	Crème de brocoli Boulettes de porc maison à l'italienne Nouilles au basilic Navets et edamames Salade orientale Manicottis au fromage, sauce tomate
Crème de poireaux Tofu au beurre Orge pilaf Mélange de légumes style californien Salade mesclun Nouilles chinoises au poulet	Soupe bœuf et orge Gratin de la mer Carottes en juliennes Salade César Spaghetti à la viande	Soupe aux pois Bifteck de veau lyonnais Purée de pommes de terre Pois verts et carottes Salade printanière Macaroni au fromage (Mac & cheese)	Soupe paysanne Pita, pizza, fajita Salade verte, carottes et chou rouge Mélange de légumes Montego Cocotte de thon	Crème de tomate Casserole de jambon Macédoine de légumes Laitue, concombres et tomates Pennes à l'italienne
Soupe aux lentilles Boulettes teriyaki Couscous Navets grillés au four Salade du chef Fusillis à la dinde gratinés	Crème de courge Burger de dinde tout garni Pommes de terre assaisonnées Légumes au four Salade César Tortellinis au fromage, sauce rosée	Soupe tomates et riz multigrain Porc aigre-doux Vermicelles de riz Pois verts au beurre Salade de carottes Spaghetti à la viande	Potage du Barry Chili, croustilles de tortillas et crème sure Salsa de maïs Salade d'épinards Linguines carbonara	Soupe orientale Pâté au saumon, sauce aux œufs Haricots verts Salade jardinière Manicottis au fromage, sauce tomate
Potage Parmentier Pilons de poulet croustillants Riz vapeur Brocoli grillé au sésame Salade de chou nappa Nouilles chinoises au poulet	Soupe poulet et nouilles Frittata aux légumes et fromage brie Pommes de terre rôties maison Carottes persillées Salade César Lasagne à la viande	Soupe aux légumes Burritos au bœuf Mélange de légumes style californien Salade du jardin Macaroni au fromage (Mac & cheese)	Potage Crécy Mijoté de poulet au lait de coco Riz multigrain Maïs et poivrons Salade du chef Cocotte de thon	Soupe minestrone Porc africain Purée de pommes de terre Légumes Salade d'épinards et carottes Pennes à l'italienne

Prix du menu du jour

6,95 \$

Économisez en vous procurant des jetons repas.
10 jetons : **68,50 \$**

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

Visitez le www.chartwellsk12.ca 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 selon la disponibilité des produits et de la saison.