

# MENU SECONDAIRE

## ÉVÈNEMENTS SPÉCIAUX À LA CAFÉTÉRIA ANNÉE SCOLAIRE 2019-2020

SEPTEMBRE						
D	L	Ma	Me	J	V	S
			28	29	30	31
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

OCTOBRE						
D	L	Ma	Me	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

NOVEMBRE						
D	L	Ma	Me	J	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

DÉCEMBRE						
D	L	Ma	Me	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

JANVIER						
D	L	Ma	Me	J	V	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

FÉVRIER						
D	L	Ma	Me	J	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

MARS						
D	L	Ma	Me	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

AVRIL						
D	L	Ma	Me	J	V	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

MAI						
D	L	Ma	Me	J	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

JUIN						
D	L	Ma	Me	J	V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

JUILLET						
D	L	Ma	Me	J	V	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

AOÛT						
D	L	Ma	Me	J	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

CHOIX DES JEUNES

MENU THÉMATIQUE

FÊTES & REPAS GASTRONOMIQUE (vendredi en mars)

28 au 30 août 2019

02 au 06 décembre 2019

Semaine du

30 mars au 03 avril 2020 **CHOIX DES JEUNES**

#1	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI ou MENU SPÉCIAL	VENDREDI
SOUPE	Poireau	Poulet & nouilles	Crème de légumes au paprika fumé	Gaspacho	Soupe Vichychoise
REPAS	Poitrine de poulet à la Kiev	Boulettes de bœuf aigre-douce	Manicotti 3 fromages, sauce Napolitaine	Fricadelle de poisson	Crêpe de poulet, sauce Mornay
REPAS	Escalope de veau de grain, sauce forestière	Longe de porc rôtie au miel & curcuma	Filet de tilapia sauce ponzu	Lanière de bœuf à la Coréenne	Pâté Jamaïcain
FÉCULENT	Mousseline de pommes de terre	Riz parfumé	Nouille Cantonaise	Semoule persillé	Penne à l'huile d'olive
LÉGUMES	Jardinière	Choux de bruxelles & citrouille	Soleil Levant	Du moment	Italien

Semaine du

02 au 06 septembre 2019

09 au 13 décembre 2019

06 au 10 avril 2019

**CHOIX DES JEUNES**

#2	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI ou MENU SPÉCIAL	VENDREDI
SOUPE	Courge, miel & curry	Potage du jour	Crème de lentilles au cumin	Velouté de carotte	Crème de champignon
REPAS	Steakette de bœuf sauce à la diable	Cuisse de poulet BBQ	Filet de goberge, sauce remoulade	Penne à la Bolognaise	Sous-marin aux bouchées d'haricots noirs (végétalien)
REPAS	Feuilleté bistro Parmigiana	Roulade de boeuf sauce à l'ancienne	Saucisses de Toulouse ou végé, sauce Marsala & oignons rôtis	Daube de veau aux pommes & cardamome	Papillote de longe de morue
FÉCULENT	Mélange riz & orge perlé	Rotini en couleurs	Semoule	Purée de pommes de terre	Riz Pilaf
LÉGUMES	Du jour	Mix Californien	Fleurette de brocoli à la fleur d'oranger	Soleil levant	Du moment

09 au 13 septembre 2019

16 au 20 décembre 2019

**NOEL**

13 au 17 avril 2019

Semaine du

#3	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI JEUDI ou MENU SPÉCIAL	VENDREDI
SOUPE	Crème de légumes	Velouté de poivron, tomate, chipotley	Brocoli & chou-fleur	Crème de patate douce au miel	Potage du moment
REPAS	Brochette de poulet, sauce citronnée	Chili "sensass" concarné	Pilons de poulet au curry & coco	Pain de viande & légumes façon Napolitaine	Filet de poisson, salsa mangue & tomate
REPAS	Pâtes aux Rapinis, ail rôti, noix de grenoble et chèvre frais	Lanières de poulet méditerranéen sur pita	Osso Bucco de porc du chef	Foie de bœuf à l'échalote fondante	Escalope de veau Milanaise
FÉCULENT	Riz à la Cajun		Riz à l'indienne	Macaroni crémeux	Purée de pommes de terre
LÉGUMES	Mélange du chef	Jardinière	Soleil levant	Carotte Vichy	Du jour

16 au 20 septembre 2019

06 au 10 janvier 2019 **CHOIX DES JEUNES**

30 mars au 03 avril 2020

Semaine du

#4	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI ou MENU SPÉCIAL	VENDREDI
SOUPE	Soupe froide de melon	Velouté de poireaux, pommes & amandes	Crème d'asperges	Velouté de panais	Soupe Thai
REPAS	Crêpe cordon bleu, sauce Hollandaise	Boulettes de boeuf sauce acidulé aux canneberges	Burger Poulet croustillant	Jambalaya à la façon du sud	Mac & cheese du CIMF et saucisse de campagne
REPAS	Coq au vin	Medaglioni rayé à la courge musqué au pesto	Bœuf braisé réduction de xérès	Longe de porc sauce calvi	Saumon au beurre de vin rouge
FÉCULENT	Purée de pommes de terre au curcuma	Riz blanc	Pommes de terre en quartier	Orge	Couscous
LÉGUMES	San Francisco	Jardinière	Gratin de légumes	Méli-Mélo	Soleil levant

Semaine du 23 au 27 septembre 2019  
 13 au 17 janvier 2020  
 04 au 08 mai 2020 **CHOIX DES JEUNES**

#5	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI ou MENU SPÉCIAL	VENDREDI
SOUPE	Velouté de patate douce & julienne de pomme	Crème de céleri-rave	Bisque de homard	Cappucino de pois vert	Crème de légumes
REPAS	Egg roll au poulet, sauce aux prunes	"Sloppy Joe" réinventé	Manicottis aux 3 fromages	Mijoté d'agneau aux dattes & romarin	Filet de poisson, sauce Marseillaise
REPAS	Effiloché de bœuf braisé en parmentier	Ballotine de dinde à la Toscane	Pilons de canard confit à l'ail	Quiche aux légumes Kalemarzo & toffu	Croque Monsieur dinde ou jambon sur pain semolina
FÉCULENT	Écrasés de pommes de terre	Riz parfumé	Gratin Dauphinois	Couscous aux herbes	Riz pilaf
LÉGUMES	Du jour	Jardinière	Soleil levant	Italien	Courgette à l'aneth

Semaine du 30 septembre au 04 octobre 2019  
 20 au 24 janvier 2020 **MENU THÉMATIQUE**  
 11 au 15 mai 2020

#6	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI ou MENU SPÉCIAL	VENDREDI
SOUPE	Crème de brocoli	Soupe à l'oignon	Potage de carotte à l'orange	Crème de légumes racine	Du jour
REPAS	Feuilleté bistro au parmesan	Poulet Général Tao	Poisson goberge	Boulettes Suédoise façon Ikea	Hamburger de bœuf et/ou végété
REPAS	Tajine de poulet, Marsala & curry	Bœuf bourguignon	Escalope de veau Picatta	Longe de morue, sauce américaine	Rotini au poulet & champignons, roquette
FÉCULENT	Pennes de couleurs	Riz au jasmin	Mousseline de pommes de terre	Basmati aux épices	Quartier de pomme de terre au four
LÉGUMES	Mélange du jour	Jardinière	Broco-chou	Choux de bruxelles	Californien

Semaine du

07 au 11 octobre 2019 **MENU THÉMATIQUE**

27 au 31 janvier 2020

18 au 22 mai 20 **MENU THÉMATIQUE**

#7	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI ou MENU SPÉCIAL	VENDREDI
SOUPE	Soupe-repas asiatique au lait de coco & piment	Potage de pommes de terre douce, orange & tomate	Crème de fenouil	Soupe de bœuf & nouilles	Crème de légumes
REPAS	Poitrine de poulet parmesan & tomate	Tortellini au ricotta, sauce Alfredo	Suprême de poulet, sauce à l'estragon	Pâté chinois du chef	Sandwich au bœuf fumé (smoked meat)
REPAS	Rôti de bœuf braisé au jus	Côtelette de porc à la Basquaise	Lasagne du Chef	Filet de poisson, sauce au vin blanc	Cuisse de poulet de BBQ
FÉCULENT	Riz aux épices	Millet aux légumes	Purée de pomme de terre persillée	Polenta pomodoro	Frite maison
LÉGUMES	Jardinière	Soleil levant	Italien	Du moment	Californien



Semaine du

14 au 18 octobre 2019

03 au 07 février 2020

25 au 29 mai 2020

**CHOIX DES JEUNES**

#8	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI ou MENU SPÉCIAL	VENDREDI
SOUPE	Soupe aigre-douce	Crème de légumes	Velouté de courge musqué	Crème de fèves de Lima	Potage Washington
REPAS	Rouleaux impériaux végété	Roulade de veau aux fèves rouges	Vol au vent au poulet	Pilons de poulet braisés tandoori	Sébaste, sauce Normande à l'aneth
REPAS	Tilapia Mexicain en croûte	Mac & cheese au chorizo fumé	Moussaka de légumes gratinés au fromage d'ici	Effiloché de porc braisé BBQ en Parmentier	Shawarama libanais
FÉCULENT	Penne de couleur	Riz Mékong	Perrogies rôtis	Riz basmati	Pomme de terre vapeur citronée
LÉGUMES	Tombée de courgette & poireau	Du jour	Jardinière	Soleil levant	Du moment

Semaine du

21 au 25 octobre 2019 HALLOWEEN  
 10 au 14 février 2020 ST-VALENTIN  
 01 au 05 juin 2020 CHOIX DES JEUNES

#9	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI ou MENU SPÉCIAL	VENDREDI
SOUPE	Légumes	Minestrone DiPépé	Crème de brocoli & cresson	Soupe Thai	Crème de lentille au cumin
REPAS	Brochette de poulet	Pizza du CIMF	Fricadelle de poisson	Chili et/ou chili végé	Penne sauce aux 3 fromages
REPAS	Blanquette de veau	Filet de Basa, sauce à l'oseille	Assiette méditerranéenne de galette de pois chiche, épinard sur pain pita	Poulet façon coréen	Tajine d'agneau et veau aux olive et citron confit
FÉCULENT	Purée de pommes de terre	Semoule	Riz aux petits légumes	Bulgur	Riz au curcuma
LÉGUMES	Mexicain	Californien	Les 3 choux	Du jour	Haricots aux 2 couleurs

Semaine du

04 au 08 novembre 2019 **CHOIX DES JEUNES**

17 au 21 février 2020 **MENU THÉMATIQUE**

09 au 12 juin 2019 **MENU THÉMATIQUE**

#10	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI ou MENU SPÉCIAL	VENDREDI
SOUPE	Crème Argenteuil	Velouté de céleri & poireau	Crème de légume	Champignon	À l'oignon
REPAS	Boulettes de viande ou bouchées Végan aigre-douce	Filet de poisson sauce aux agrumes	Escalope de bœuf à la vietnamienne	Cannelloni de veau sauce tomate & pesto	Poitrine de poulet broc-cheddar
REPAS	Filet de tilapia pesto d'herbes au citron	Risotto à la courge musquée, courgette et romarin	Poulet à la broche BBQ, crème de paprika	Roulade de veau, tombée à la courgette	Cassoulet traditionnel
FÉCULENT	Riz créole	Semoule de maïs au curry	Rotini	Pommes de terre purée	Riz aux petits légumes
LÉGUMES	Italien	Carotte Vichy	Jardinière	Soleil levant	Du jour

Semaine du 11 au 15 novembre 2019  
 09 au 13 mars 2020 **CHOIX DES JEUNES**  
 15 au 19 juin 2020

#11	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI ou MENU SPÉCIAL	VENDREDI
SOUPE	Du jour	Potage Solférino	Tonkinoise	Consommé de boeuf & raviolis	Crème de légumes
REPAS	Boeuf Stroganof	Pâtes aux courges, asperges et au thon	Jambon à l'ananas	Fish'n chips	Pâté chinois
REPAS	Filet de pangasius, sauce aux fruits de mer	Osso-bucco de porc	Escalope de veau à la Milanaise	Dinde à la Toscane	Pavé de saumon glacé, sauce Terriaky
FÉCULENT	Riz à la grecque	Pasta	Mousseline de pomme de terre	Riz parfumé	Couscous
LÉGUMES	Italien	Jardinière	Du moment	Soleil levant	Pois vert sucré

18 au 22 novembre 2019 **MENU THÉMATIQUE**

Semaine du

16 au 20 mars 2020

#12	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI ou MENU SPÉCIAL	VENDREDI
SOUPE	Carotte à l'orange	Velouté de légumes	Crème de fenouil & asperge	Velouté de poivron & tomate	Crème de courge & curcuma
REPAS	Pilaf de veau de grain à la saveur Espagnole	Sloppy Joe	Vol au vent aux petits légumes et poulet	Vrai pâté à la viande	Poulet Général Tao
REPAS	Rôtisson de poulet à la Basque	Saucisse de Toulouse au chou & pomme du verger	Paëlla	Effiloché de canard confit en parmentier	Filet de poisson en papillote
FÉCULENT	Pommes de terre purée	Riz	Mousseline de pommes de terre	Macaroni aux fines herbes	Riz Asiatique
LÉGUMES	Californien	Choux de bruxelle à la crème	Jardinière	San José	Soleil levant

Semaine du

25 novembre au 29 novembre 2019

23 au 27 mars 2020 **MENU THÉMATIQUE**

#13	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI ou MENU SPÉCIAL	VENDREDI
SOUPE	Légumes	À l'oignon	Dubarry	Broco-chou	Poisson
REPAS	Poitrine de poulet, parmesan	Tajine d'agneau et de veau au curry	Smoked meat	Macaroni à la Bolognaise	Le fameux Burger du CHEF
REPAS	Côtelette de porc, sauce à la Badiane	Nage de poisson, sauce safranée	Moussaka de légumes grillés	Foie de veau. Sauce balsamique à l'échalote	Ragoût protéiné aux tomates anciennes
FÉCULENT	Riz créole	Couscous Berbère	Pommes de terre rôtis	Pâte	Frite
LÉGUMES	Légume Italien	Mélange Mexicain	Mix du jour	Jardinière	Légumes du chef