



Collège  
Sainte-Marcelline

# MENU DE LA SEMAINE

1



**ecofaveur**  
Émet 38 % moins de gaz à effet de serre que la moyenne.



Majoritairement composé d'ingrédients de provenance québécoise.



Poisson de pêche durable certifié par MSC, Ocean Wise, ou autre organisme reconnu.



Convient aux lacto-ovo-végétariens.



Fait uniquement d'ingrédients d'origine végétale.



Produit céréalier à grains entiers.

SOUPE

LUNDI

Crème d'épinards



MARDI

Potage aux carottes et gingembre



MERCREDI

Soupe maïs et lentilles



JEUDI

Soupe won-ton

VENDREDI

Crème de légumes



LE CHOIX  
DU CHEF 1

Filet de poisson croustillant



Escalope de dinde à la grecque et tzatziki



Boulettes de veau à l'italienne



Poulet général Tao



Pizza carnivore (sauce à la viande, pepperoni de dinde et poivrons)

LE CHOIX  
DU CHEF 2

Sous-marin au porc effiloché et sauce chipotle

Pennes sauce au pesto et tomates, garniture de feta



Boulettes végé à l'italienne



Sauté Shanghai au porc et brocoli



Innovation saisonnière

LÉGUME OU  
SALADE

Un légume chaud de saison ou une salade du jour sont offerts avec le plat du chef.

ACCOMPAGNEMENT

Riz brun pilaf (plat 1)



Quartiers de pommes de terre à la grecque (plat 1)

Couscous aux légumes

Nouilles cantonaises

Innovation saisonnière

DESSERT  
DU JOUR

Des fruits, des desserts à base de fruits ou de produits laitiers, ou des desserts cuisinés à base de produits céréaliers (de préférence à grains entiers) sont aussi disponibles chaque jour.

BOISSON

Le repas inclus un berlingot de lait ou de jus pur à 100%

À LA  
CARTE

Une sélection prête à emporter de sandwiches, salades, collations et desserts sont offerte chaque jour.

Menu offert les semaines débutant les : 24 août, 21 septembre, 19 octobre, 23 novembre 2026 ; 4 janvier, 1<sup>er</sup> février, 8 mars, 12 avril, 10 mai, 7 juin 2027.



Collège  
Sainte-Marcelline

# MENU DE LA SEMAINE

2



**ecofaveur**  
Émet 38 % moins de gaz à effet de serre que la moyenne.



**AU MENU**

Majoritairement composé d'ingrédients de provenance québécoise.



Poisson de pêche durable certifié par MSC, Ocean Wise, ou autre organisme reconnu.



Convient aux lacto-ovo-végétariens.



Fait uniquement d'ingrédients d'origine végétale.



Produit céréalier à grains entiers.

SOUPE

LUNDI

Soupe pasta e fagioli (pâtes et haricots)



MARDI

Soupe au bœuf, légumes et orge



MERCREDI

Soupe au poulet et nouilles aux œufs



JEUDI

Velouté de tomates et basilic



VENDREDI

Potage du jour



LE CHOIX  
DU CHEF 1

Bifteck de Hambourg, sauce au fromage en grains



Macaroni au fromage

Burger au poulet croustillant



Escalope de porc braisée aux pommes

Pizza au pepperoni et fromage

LE CHOIX  
DU CHEF 2

Filet de porc, sauce à la mélasse et salsa de maïs



Galette de dindon, sauce miel et sriracha



Innovation saisonnière

Burrito à la dinde



Pizza aux légumes et fromage



LÉGUME OU  
SALADE

Un légume chaud de saison ou une salade du jour sont offerts avec le plat du chef.

ACCOMPAGNEMENT

Pommes de terre gelottes

Mélange multigrain (plat 1)



—

Couscous aux légumes

—

DESSERT  
DU JOUR

Des fruits, des desserts à base de fruits ou de produits laitiers, ou des desserts cuisinés à base de produits céréaliers (de préférence à grains entiers) sont aussi disponibles chaque jour.

BOISSON

Le repas inclus un berlingot de lait ou de jus pur à 100%.

À LA  
CARTE

Une sélection prête à emporter de sandwiches, salades, collations et desserts sont offerte chaque jour.

Menu offert les semaines débutant les : 31 août, 28 septembre, 26 octobre, 30 novembre 2026 ; 11 janvier, 8 février, 15 mars, 19 avril, 17 mai, 14 juin 2027.



Collège  
Sainte-Marcelline

# MENU DE LA SEMAINE

3



**écofaveur**  
Émet 38 % moins de gaz à effet de serre que la moyenne.



Majoritairement composé d'ingrédients de provenance québécoise.



Poisson de pêche durable certifié par MSC, Ocean Wise, ou autre organisme reconnu.



Convient aux lacto-ovo-végétariens.



Fait uniquement d'ingrédients d'origine végétale.



Produit céréalier à grains entiers.

SOUPE

|                    | LUNDI                                                                                                                                                                                          | MARDI                                             | MERCREDI                          | JEUDI                                     | VENDREDI                              |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------|
| SOUPE              | Soupe cajun aux légumes<br>V                                                                                                                                                                   | Potage courge et pommes<br>GE V                   | Soupe au poulet et riz brun<br>GE | Soupe aux tomates et nouilles<br>V        | Crème de légumes<br>VEG               |
| LE CHOIX DU CHEF 1 | Bar a tacos                                                                                                                                                                                    | Pâté au saumon, sauce aux œufs                    | Lasagne à la viande               | Fajita végétarienne<br>VEG                | Pizza au pastrami                     |
| LE CHOIX DU CHEF 2 | —                                                                                                                                                                                              | Filet de porc, sauce bordelaise<br>GE             | Boulettes végé barbecue<br>GE V   | Fajita au poulet et accompagnements<br>GE | Boulettes de veau à la suédoise<br>GE |
| LÉGUME OU SALADE   | Un légume chaud de saison ou une salade du jour sont offerts avec le plat du chef.                                                                                                             |                                                   |                                   |                                           |                                       |
| ACCOMPAGNEMENT     | —                                                                                                                                                                                              | Quartiers de pommes de terre assaisonnés (plat 2) | Couscous aux légumes (plat 2)     | —                                         | Nouilles aux œufs (plat 2)            |
| DESSERT DU JOUR    | Des fruits, des desserts à base de fruits ou de produits laitiers, ou des desserts cuisinés à base de produits céréaliers (de préférence à grains entiers) sont aussi disponibles chaque jour. |                                                   |                                   |                                           |                                       |
| BOISSON            | Le repas inclus un berlingot de lait ou de jus pur à 100%.                                                                                                                                     |                                                   |                                   |                                           |                                       |
| À LA CARTE         | Une sélection prête à emporter de sandwichs, salades, collations et desserts sont offerte chaque jour.                                                                                         |                                                   |                                   |                                           |                                       |
|                    | Menu offert les semaines débutant les : 7 septembre, 5 octobre, 2 novembre, 7 décembre 2026 ; 18 janvier, 15 février, 22 mars, 26 avril, 24 mai 2027.                                          |                                                   |                                   |                                           |                                       |



Collège  
Sainte-Marcelline

# MENU DE LA SEMAINE

4



**écofaveur**  
Émet 38 % moins de gaz à effet de serre que la moyenne.



Majoritairement composé d'ingrédients de provenance québécoise.



Poisson de pêche durable certifié par MSC, Ocean Wise, ou autre organisme reconnu.



Convient aux lacto-ovo-végétariens.



Fait uniquement d'ingrédients d'origine végétale.



Produit céréalier à grains entiers.

SOUPE

LUNDI

Crème de carottes



MARDI

Soupe au poulet et coquilles



MERCREDI

Crème de brocoli



JEUDI

Potage de courge



VENDREDI

Soupe aux légumes

LE CHOIX  
DU CHEF 1

Hamburger

Porc, sauce miel et ail



Fusilli sauce Alfredo au poulet



Chili à la dinde

Cuisse de poulet BBQ



LE CHOIX  
DU CHEF 2

Burger végétarien



Jambalaya au poulet et à la saucisse de dinde

Innovation saisonnière

Pâté chinois de veau



Pizza Margherita



LÉGUME OU  
SALADE

Un légume chaud de saison ou une salade du jour sont offerts avec le plat du chef.

ACCOMPAGNEMENT

Quartiers de pommes de terre assaisonnés

Nouilles cantonaises (plat 1)

Innovation saisonnière (plat 2)

Riz brun ensoleillé (plat 1)



Purée de pommes de terre (plat 1)

DESSERT  
DU JOUR

Des fruits, des desserts à base de fruits ou de produits laitiers, ou des desserts cuisinés à base de produits céréaliers (de préférence à grains entiers) sont aussi disponibles chaque jour.

BOISSON

Le repas inclus un berlingot de lait ou de jus pur à 100%.

À LA  
CARTE

Une sélection prête à emporter de sandwiches, salades, collations et desserts sont offerte chaque jour.

Menu offert les semaines débutant les : 14 septembre, 12 octobre, 9 novembre, 14 décembre 2026 ; 25 janvier, 22 février, 29 mars, 3 mai, 31 mai 2027.