



	<i>Lundi</i> <i>New Zealand</i>	<i>Mardi</i> <i>Chile</i>	<i>Jeudi</i> <i>Autriche</i>	<i>Vendredi</i> <i>Canada</i>
ENTREES	Cheese rolls Whitebait (éperlan) Salade maori Ika ata	Toast à la crème de maïs Crevettes au beurre Empanadas à la bolognaise	Ravioles au fromage Erdäpfelsalat Spargel à la sauce hollandaise	Coleslaw aux cranberries Bagel au saumon fumé Salade américaine
PLATS <i>(en italique : menu des primaires)</i>	<i>Fish and chips</i> Agneau rôti aux épices	<i>Charquican</i> Pastel de choclo	<i>Wiener Schnitzel</i> Berner Zungenwurst	<i>Poutine</i> Cabillaud
ACCOMPAGNEMENTS <i>(en italique : menu des primaires)</i>	<i>Assortiment de légumes rôtis</i>	<i>Salade verte</i> Riz mexicain	<i>Lentilles</i> Haricots verts	<i>Chou fleur</i>
PRODUITS LAITIERS	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré
DESSERTS	Pavlova aux fruits rouges Biscuit néo-zélandais kiwi Fruits au choix	Le manjar Salade de fruits exotiques Colegiales Fruits au choix	Kougloff Sachertorte Fromage blanc aux fruits Fruits au choix	Glace sunday Ananas au sirop Pancake au sirop d'érable Fruits au choix

M. DESSEAUX

Chef de cuisine

Mme PELLERIN

Gestionnaire

M. MAILLARD TURCK

Principal

Menus et préparation réalisés par l'équipe de cuisine du collège (sous réserve de modifications selon les approvisionnements)

Toutes les viandes sont d'origine française