

Week 1	Dinner:	Dessert:	Supper:	Dessert:
Dimanche 6 nov.	Dinde Rôtie, Sauce, Farce, Purée de Pommes de Terre, Carottes glacées à l'Érable, Épinards au beurre Pain de viande	Tarte maison	Soupe maison, Sandwichs variés, Cornichons sucrés, Croustilles Melon-d'eau tranchés	Crème Glacée Coaticook & Carrés faits maison
Lundi 7 nov.	Boulettes de Viande Aigre-Douce, Riz vapeur, Petits Pois au Beurre, Légumes cuits vapeur Porc	Jell-o avec vraie Crème Fouettée et Biscuit	Soupe: Légumes Salade du Jardin avec Poitrines de Poulet tranchées, Petits Pains maison, Œuf dur	Mandarines & Pain au Citron
Mardi 8 nov.	Poitrines de Poulet rôties aux Fines Herbes, Purée Pommes de Terre, Choux de Bruxelles rôtis au beurre, mélange de légumes Thaïlandais Boulettes de Viande	Banana split Bagatelle	Soupe: Poulet et riz Lasagne, salade césar	Pudding à la Vanille avec Coulis de Petits Fruits & Biscuits maison
Mercredi 9 nov.	Steak Suisse avec Oignons Frits, Pommes de Terre grecques, Navets au beurre, Haricots Verts Poulet	Mousse au chocolat maison et biscuit	Soupe du jour Porc effiloché BBQ, frites, salade de brocoli, cornichon à l'aneth	Tarte maison au caramel salé

Week 1	Dinner:	Dessert:	Supper:	Dessert:
Jeudi 10 nov.	Saucisse, Pommes de Terre rôties, Champignons et Courgettes sautés, Haricots jaunes Steak	Carrés maison	Soupe aux Pois Casserole de Poulet, chou- fleur rôti au safran	Shortcake aux fraises
Vendredi 11 nov.	Aiglefin, Riz Pilaf, avec piments rôtis, Brocoli cuit vapeur, Carottes grillées Saucisse	Gâteau maison	Soupe Minestrone Italienne, Pain à l'Ail, Salade César, Tranche de Fromage Cheddar, Raisins	Brownies maison au Caramel Écossais
Samedi 12 nov.	Pâté chinois avec pommes de terre garnies au Fromage, Maïs Crème, Betteraves fraîches tranchées Poisson	Croustade aux fruits chauds	Soupe: Crème de champignon Œufs brouillés, pain grillé, bacon, fromage cottage	Salade de Fruits frais Biscuits maison à l'orange

Week 2	Dinner:	Dessert:	Supper:	Dessert:
Dimanche 13 nov.	Agneau rôti avec gelée de menthe, sauce poêlée, pommes de terre, carottes au beurre, épinards Paté Chinois	Tarte maison au citron avec meringue	Soupe maison, Sandwichs variés, Salade de pomme de terre, Olives, Melon d'eau tranchés	Crème Glacée Coaticook et Carrés fait maison
Lundi 14 nov.	Poitrines de Poulet aux Pommes du verger, Macaroni & fromage, Choux de Bruxelles au Beurre, Betteraves tranchées sauce Harvard Agneau	Jell-o avec vraie Crème Fouettée et Biscuit	Soupe Fassolada (Tomate & fèves blanches) Légumes Sautés, Riz, Salade De Brocoli, Pain Maison	Petits Fruits avec Brownies
Mardi 15 nov.	Boeuf Stroganoff sur Lit de Nouilles aux Oeufs, Carottes au Beurre, Haricots verts Poulet	Gâteau Chaud aux Pommes	Soupe : poulet et nouilles Tarte aux légumes de saison avec œufs au four, polenta crémeuse, salade de tomates fraîches	Tranche d'Ananas et Biscuits
Mercredi 16 nov.	Côtelettes de Porc avec sauce, Pommes de terre au four, Purée de Navet, Courgettes & Champignons Sautés Bœuf	Casserole de pain perdu (French Toast)	Soupe du jour Casserole de thon, Salade du jardin fraîche	Tarte à la rhubarbe

Week 2	Dinner:	Dessert:	Supper:	Dessert:
Jeudi 17 nov.	Steak au Jus, Purée de Pommes de Terre, Brocoli vapeur, Haricots Verts Côtelette de porc	Gâteau maison	Soupe : Crème de Brocoli Soufflé au fromage, muffin anglais grillé, salade de carottes et d'ananas, tomates en tranches	Biscuits mandarine & citron
Vendredi 18 nov.	Filets de saumon glacés à l'érable, orzo avec parmesan et petits pois, asperges fraîches cuites à la vapeur avec sauce hollandaise, choux violet Flamand Boeuf	Gâteau au fromage avec coulis de petits fruits	Soupe : crème de pomme de terre Spaghettini avec sauce à la viande et aux légumes, pain à l'ail, salade du jardin	Jell-o & biscuits
Samedi 19 nov.	Cuisses de Poulet sauce B.B.Q Maison, Pommes De Terre Au Four, Maïs, Pois Verts Doux Saumon	Gâteau au fudge chaud avec de la crème fouettée et une cerise sur le dessus	Soupe: Légumes Pizza maison aux légumes et pepperoni et salade César, tranches de melon	Barres S'mores

Week 3	Dinner:	Dessert:	Supper:	Dessert:
Dimanche 20 nov.	Rôti de porc, pommes de terre, carottes glacées à l'érable, Haricots jaunes Cuisses de poulet	Tarte maison	Chaudrée maison, Sandwichs Sous-Marins, Olives, Melon tranché	Crème Glacée Coaticook & Carrés maison
Lundi 21 nov.	Poulet au Miel, Pommes de Terre en escalope, Betteraves fraîches tranchées, Mélange de Légumes sautés Porc	Barres aux bleuets et au citron	Soupe: Légumes Macaroni & Fromage Crémeux, Petits Pains Maison, Salade de Saison	Cocktail de Fruits et Biscuits maison
Mardi 22 nov.	Hamburger Steak & Sauce au Poivre, Purée crémeuse de Pommes de Terre, Courge cuite vapeur, Légumes Style Californien	Gâteau Forêt noire	Soupe : Crème de courge Riz frit, Egg Rolls, mandarines aux betteraves et salade sésame	Pudding maison et Biscuits maison au Gingembre
Mercredi 23 nov.	Côtelettes de Porc avec Sauce aux Pommes, Pommes de Terre au four (crème sure), Légumes mélangés, Haricots Verts cuits vapeur Steak	Croustillant de fruits chaud	Soupe du jour Chili aux Légumes et au Bœuf Pain de maïs	Ananas tranchés, Biscuits maison aux Pépites de Chocolat

Week 3	Dinner:	Dessert:	Supper:	Dessert:
Jeudi 24 nov.	Rôti de bœuf, purée de pommes de terre, purée de navet, brocoli côtelettes de porc	Gâteau au pouding	Soupe tomate maison, Sandwich de fromage fondu, Salade de pommes de terre	Mélange de Petits Fruits et Carrés Maison
Vendredi 25 nov.	Morue en croûte de cheddar et de pommes de terre (sauce tartare maison et quartiers de citron), riz aux légumes, maïs Boeuf	Mousse au citron	Soupe : Crème d'Asperges Saucisse, Œufs Brouillés, Fèves au Lard Maison, Tomate Tranchée	Crêpes garnies de crème fouettée et de fruits frais
Samedi 26 nov.	Tourtière maison avec Sauce, Pommes de Terre bouillies, Courgettes sautés, Brocoli frais cuit vapeur Morue	Gâteau maison aux Bananes avec Sauce à la Vanille	Soupe crème de pomme de terre Casserole de poulet et de brocoli, maïs, patate douce au four	Parfait au Yoghourt

Week 4	Dinner:	Dessert:	Supper:	Dessert:
Dimanche 27 nov.	Jambon à l'ananas, pommes de terre gratinées, carottes au beurre et pois sucrés Tourtière	Tarte maison	Soupe Maison, Sandwichs Assortis, Cornichons, Croustilles, Tranches De Melon	Crème Glacée Coaticook et Carrés faits maison
Lundi 28 nov.	Poulet au parmesan, purée de pommes de terre à l'italienne, brocoli, légumes du matin Jambon	Pouding à la Noix de Coco et Biscuit	Soupe : Crème de Céleri Frittata aux légumes, muffin anglais et fromage cottage	Cocktail de Fruits et Biscuits Maison épices Dad's
Mardi 29 nov.	Bœuf Bourguignon en Sauce, Pommes de Terre Cuites, Chou-fleur Vapeur avec Sauce au Fromage, Légumes vapeur mélangés Poulet	Gâteau Chaud aux Pommes	Soupe : Haricots noirs Salade de pâtes Primavera, pain à l'ail, tranche de fromage cheddar	Petits fruits frais et biscuits maison
Mercredi 30 nov.	Filet de porc épicé en sauce, purée de pommes de terre, carottes au beurre, fèves au lard Boeuf	Gâteau maison	Soupe : Poulet Samdwich poulet chaud (Hot chicken) avec pois, frites et salade de chou	Pain aux bananes et pudding

Week 4	Dinner:	Dessert:	Supper:	Dessert:
Jeudi 1 déc.	Cuisses de Poulet croustillantes avec Sauce maison B.B.Q., Purée de Patates Douces, Carottes & Navets, Asperges fraîches cuites vapeur avec Sauce Hollandaise, Mélange de légumes Thaïlandais cuits vapeur Porc	Pouding Chaud aux Raisins Secs	Soupe aux Légumes Casserole de Hamburger, Légumes avec Trempette	Compote de pommes et carrés maison
Vendredi 2 déc.	Tilapia aux agrumes et au poivre, pommes de terre rôties, oignons crémeux, petites carottes cuites à la vapeur Poulet	Pain d'Épices avec Sauce au Citron	Soupe : Tomate Hot-dogs sur petits pains grillés, salade de pommes de terre, cornichons, raisins	Tranche d'Ananas et Biscuits
Samedi 3 déc.	Célébration de Noël: Dinde rôtie avec sauce, farce, sauce aux canneberges, purée de pommes de terre, courge musquée"	Bûche de Noël et biscuits	Soupe : Maison Croissants, cornichons, croustilles, tranche de melon	Dés de fruits et Biscuits Maison

Week 5	Dinner:	Dessert:	Supper:	Dessert:
Dimanche 04-Dec	Pain de viande campagnard, sauce aux champignons, purée de pommes de terre, petits pois, navets Dinde	Gâteau au fromage avec cerises	Soupe : Crème de Champignons Pâté au poulet, patate douce au four, biscuits maison	Crème Glacée Coaticook & Brownies
Lundi 05-Dec	Poulet Orange Gingembre, Riz Vapeur, Brocoli, Légumes du matin Pain de viande	Croustade aux pommes épicée	Soupe : lentilles Omelette au fromage, salade du jardin, muffin au maïs	Petits fruits frais avec biscuits maison
Mardi 06-Dec	Boulettes de viande dans une sauce aux champignons servies sur un lit de nouilles, chou-fleur cuit à la vapeur avec sauce au fromage, épinards à la crème Poulet	Gâteau maison	Soupe : Tomate Saucisse et pommes de terre en purée (Bangers & Mash) avec sauce brune et petits pois	Barres au beurre d'arachide et aux pépites de chocolat
Mercredi 07-Dec	Jambon Moutarde Au Miel, Purée De Pommes De Terre, Haricots Verts, Carottes Boulettes de viande	Crème aux œufs	Soupe : Récolte de légumes Courgettes parmigiana au four, concombres tranchés, fromage et raisins	Pudding à la crème fouettée

Week 5	Dinner:	Dessert:	Supper:	Dessert:
Jeudi	Dijonnaise à la dinde, pommes de terre rôties, petits pois au beurre, betteraves tranchées	Pudding de riz	Soupe : Chaudrée de maïs Poulet Tikka Masala, Riz Vapeur, Légumes avec Trempette	Carrés maison à la compote de pommes et au Rice Krispies
08 Dec	Jambon			
Vendredi	Fish & Chips, Brocoli Rôti, Salade de Chou	Salade d'Ambroise	Soupe: Oignon Poulet Alfredo, pain à l'ail, salade d'accompagnement	Tranches d'orange et biscuits
09 Dec	Dinde			
Samedi	Côtes levées désossées, purée de pommes de terre, haricots verts, carottes	Poires épicées au four	Soupe : Crème de Légumes Gnocchis aux champignons et aux épinards, petits pains maison	Fruits en dés et biscuits à l'avoine et aux raisins secs
10 Dec	Poisson			

Menu du petit déjeuner

Sélection de fruits frais, Yaourt Grec, Oeufs, Pain grillé avec confitures, Céréales froides

	Dimanche	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
Jus du jour	Orange	Raisin	Pomme	Orange	Canneberge	Ananas	Pomme
Céréales chaudes du jour	Gruau	Crème de blé	Gruau	Crème de blé	Gruau	Son d'avoine	Crème de blé