



MENUS TECHNIQUES DE DIÉTÉTIQUE

Pour 2 semaines seulement, du lundi au vendredi à 11h30
Coût 6,00 \$ (incluant soupe, plat principal, salade, dessert, boisson chaude)

BIENVENUE À TOUS!

Semaines	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20 mars	Potage aux patates douces et aux poireaux Thon au gratin Quinoa rouge assaisonné Carottes et haricots verts Salade de concombres et de tomates Crème à l'ananas	Crème de petits pois Sauté de poulet aux arachides Riz blanc basmati Brocoli Salade frivole Croustillant aux poires	Potage au panais Porc au caramel et au chou chinois Couscous aux fines herbes Asperges grillées Salade de carottes et de rutabaga Pain-gâteau aux canneberges	Crème de légumes Riz au bœuf et au gingembre Courgettes vertes et jaunes Salade à la française Carré au son et aux bananes	Soupe au céleri Pain de lentilles, sauce aux champignons Riz brun persillé Haricots verts et jaunes Salade verte et chou rouge Crème aux framboises
27 mars	Potage aux carottes et à la coriandre Côtelette de porc piquante Couscous aux fines herbes Asperges grillées Salade à la menthe Compote de pommes	Crème de maïs Chili sin carne Riz aux fines herbes Choux de Bruxelles et poivrons jaunes glacés à l'orange Salade d'épinards fruitée Crème aux fraises	Soupe aux juliennes de légumes Bœuf stroganoff Purée de pomme de terre Haricots verts Salade verte Croustade aux ananas	Crème de tomate Pain au saumon Boulgour Carottes, rutabaga et pois mange-tout Salade de concombres et de poivrons Délice velouté aux framboises	Crème de betteraves Poulet au yogourt et aux fines herbes Riz brun persillé Légumes ensoleillés (carottes/courgettes) Salade d'épinards fruitée Pain aux bananes et aux bleuets

Étudiants(es) en 2^e année
 Techniques de diététique

© Nous apprécierions beaucoup que vous preniez quelques minutes de votre temps pour remplir les questionnaires d'évaluation des menus que vous remettent les étudiant(e)s.