MENU TRAITEUR

DU CAMP DE JOUR DE L'ÉTÉ • 2024

SERVICES ALIMENTAIRES

Les petits chefs

Menu du 24 juin au 30 août 2024

24 au 28 juin	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Collation AM	FERMÉ	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Repas	**FERMÉ**	**Poulet miel orangé** Servi avec riz, haricot vert et jaune	**Pain de viande** Servi avec pommes de terre en purée, courge et carotte	**Macaroni au fromage** Servi avec brocoli	**Général Tao** Servi avec vermicelle, carotte en julienne et brocoli
Dessert	FERMÉ	Galette d'avoine	Poires en sirop	Compote & biscuit à thé	Biscuit aux brisures de chocolat
Collation PM	FERMÉ	Yogourt & biscuit à thé	Pizza tomate	Hummus & toast Melba	Yogourt en tube & ½ orange

1 au 5 juillet	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Collation AM	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Repas	**Roulé de poulet & canneberge** Servi avec carotte, tomate et trempette	**Pâté chinois** Servi avec ketchup	**Brochette de poulet** Servi avec riz pilaf et carotte	**Fusillis Kwikwi** Servi avec sauce tomate, protéine de soya, poivron et fromage en grain	**Poutine** Servi avec sauce brune et fromage en grain
Dessert	Biscuit aux fraises & yogourt	Biscuit Oreo	Mandarines en sirop	Gâteau à la vanille et fraise	Compote de pomme-pêche
Collation PM	Compote de pomme & biscuit à thé	Barre tendre & yogourt en tube	Trempette fromagée & toast Melba	Salade de fruits & biscuit à thé	Légumes & trempette

8 au 12 juillet	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Collation AM	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Repas	**Boulettes végétariennes à l'italienne** Servi avec pommes de terre en purée, carotte et maïs en grain	**Pâtes aux tomates séchées** Servi avec lanières de poulet et brocoli	**Sauté bœuf** Servi sur nid de vermicelle avec brocoli et carotte	**Pâté Chinois végétarien** Servi avec ketchup	**Mix Sandwich** ½ oeuf - ½ poulet servi avec tomate, carotte et fromage
Dessert	Carré Rice Krispies	Pêches en sirop	Biscuit à la mélasse	Yogourt	Brownies
Collation PM	Tomates raisins & fromage	Pizza tomate	Compote de pomme & céréales mix	Haricot, tomate & toast Melba	Salade de fruits tropicaux & biscuit à thé

15 au 19 juillet	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Collation AM	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Repas	**Sauté Teriyaki** Servi avec vermicelle, carotte en julienne et haricot	**Macaroni gratiné** Servi avec sauce bolognaise	**Falafels sauce tomate** Servi avec pommes de terre en purée, carotte et maïs en grain	**Scoobidou Mexicain** Servi avec bœuf haché, tomate en dés, poivron et sauce au fromage	**Croquettes de poulet** Servi avec riz, carotte et miel
Dessert	Biscuit soleil vanille	Gâteau Reine Élizabeth	Yogourt & biscuit à thé	Pêches en sirop	Compote de pomme
Collation PM	Fru-gel orange & biscuit à thé	Tzatziki & toast Melba	Galette de riz & confiture	Légumes & trempette	Barre tendre & yogourt en tube

22 au 26 juillet	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Collation AM	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Repas	**Hamburger Steak** Servi avec pommes de terre en purée, carotte et pois	**Poulet Tao** Servi avec riz croustillant, brocoli & carotte	**Fettucini Alfredo au poulet** Servi avec poivron et oignon	**Tofu Teriyaki** Servi avec vermicelle de riz, carotte en julienne et haricot	**Tourtière des Fêtes** Servi avec pommes de terre en purée, carotte et pois vert
Dessert	Biscuit avoine et framboise	Pain au chocolat	Compote de pomme et pêche	Pouding au chocolat	Gâteau des fêtes
Collation PM	Compote de pomme & galette de riz	Hummus & toast Melba	Yogourt en tube & ½ orange	Tomates raisins & fromage	Poire en sirop & biscuit à thé

CAMP CERTIFIÉ ACQ · PRIX D'EXCELLENCE 2018 · ACQ PROGRAMMATION ET VIE DE CAMP · PRIX D'EXCELLENCE 2022 · ACQ CONTRIBUTION ASSOCIATIVE

Permis du MAPAQ #1991408-0003-01

YOPI.ca

SERVICES ALIMENTAIRES

Les petits chefs

29 juillet au 2 août	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Collation AM	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Repas	**Macaroni Chinois** Servi avec bœuf haché et légumes	**Pad Thaï au poulet** Servi spaghetti, poivron et oignon rouge	**Boulettes végé à la Teriyaki** Servi avec riz à l'oignon, carotte et maïs	**Riz Mexicain** Servi avec bœuf haché, haricot rouge, poivron et maïs en grain	**Fajitas** Servi avec crème sure
Dessert	Biscuit Graham & lin	Salade de fruits tropicaux	Biscuit Oreo	Galette d'avoine	Carré Rice Krispies
Collation PM	Trempette fromagée & toast Melba	Barre tendre & yogourt en tube	Légumes & trempette	Compote de pomme & biscuit à thé	Tostitos & salsa

5 au 9 août	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Collation AM	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Repas	**Poulet Parmigiana** Servi avec spaghetti primavera	**Pâté Chinois** Servi avec ketchup	**Macaroni au fromage** Servi avec brocoli	**Couscous au poulet** Servi avec carotte, poivron et maïs	**Repas cabane à sucre végétarien** Servi avec fèves au sirop, pomme de terre en quartier et carotte
Dessert	Biscuit soleil vanille	Salade de fruits	Yogourt en tube	Compote de pomme et pêche	Biscuit à l'érable
Collation PM	Mandarines en sirop & biscuit à thé	Mix de céréales et compote de pomme	Tomates raisins & fromage	Tartinade végée & toast Melba	Popcorn & gâterie

12 au 16 août	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Collation AM	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Repas	**Dinde sauce brune** Servi avec pommes de terre en purée, petit pois et courge	**Pad Thaï végé** Servi avec spaghetti mariné, poivron, oignon et cube de tofu	**Boulettes Teriyaki** Servi avec riz, haricot vert et maïs	**Croquettes de poulet** Servi avec riz, carotte et miel	**Poutine** Servi avec sauce brune et fromage en grain
Dessert	Biscuit aux brisures de chocolat	Yogourt	Compote de pomme	Pêche en sirop	Biscuit à la guimauve
Collation PM	Fru-gel cerise & biscuit à thé	Hummus & toast Melba	Quartiers d'orange & biscuit à thé	Pizza aux tomates	Légumes & trempette

19 au 23 août	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Collation AM	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Repas	**Poulet miel orangé** Servi avec riz, haricot vert et jaune	**Pain de viande** Servi avec pommes de terre en purée, courge et carotte	**Macaroni végétarien à la Bolognaise** Sauce tomate maison avec protéine de soya	**Riz Chinois au poulet** Servi avec riz, céleri, carotte, oignon, poivon et sauce miel et ail	**Salade froide de pâtes au poulet César**
Dessert	Poires en sirop	Yogourt & biscuit à thé	Biscuit aux brisures de chocolat	Pouding au chocolat	Compote de pomme et pêche
Collation PM	Compote de pomme & biscuit à thé	Tomates raisins & fromage	Ricotta, pomme & biscuit à thé	Haricot, tomate & toast Melba	Barre tendre & yogourt en tube

26 au 30 août	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Collation AM	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Repas	**Général Tao** Servi avec vermicelle, carotte en julienne & brocoli	**Fettucini Alfredo** Servi avec brocoli	**Boulettes végétariennes à l'italienne** Servi avec pommes de terre en purée, carotte et maïs en grain	**Brochette de poulet** Servi avec riz pilaf et carotte	**Scoobidou Mexicain** Servi avec bœuf haché, tomate en dés, poivron et sauce au fromage
Dessert	Biscuit Oreo	Salade de fruits tropicaux	Compote de pomme et fraise	Galette d'avoine	Carré de Rice Krispies
Collation PM	Compote de pomme & biscuit à thé	Galette de riz & confiture	Pizza aux tomates	Mix de céréales & yogourt en tube	Tomates raisins & fromage

Permis du MAPAQ #1991408-0003-01

YOPI.ca