

MENUS DU CAMP 2017

Élaborés par Égide Tremblay, chef à la Forêt Montmorency, et Pierrette Bergeron

DÉJEUNER

Tous les jours: jus d'orange, œufs sur la plaque ou brouillés, bacon ou jambon, gruau maison, céréales, pain, pain sans gluten, bagel, muffin anglais, fruits coupés, yogourt, confitures, beurre d'arachide, café

Vendredi

Saucisses

Samedi

Pain doré, sirop

Dimanche

Crêpes maison, sirop

METS PRINCIPAUX

Choisir un des deux mets offerts

	Dîner	Souper
Jeudi	<i>Pain de viande aux chanterelles Omelette espagnole</i>	<i>Rosbif au jus Sole amandine</i>
Vendredi	<i>Poulet au citron et olives Longe de morue aux tomates</i>	<i>Spaghetti italien Pâté chinois aux légumineuses</i>
Samedi	<i>Couscous royal Roulade de lasagne au brocoli</i>	<i>Buffet canadien traditionnel Voir menu annexé</i>
Dimanche	<i>Saumon aux poireaux Poitrine de poulet sapinière</i>	<i>À l'année prochaine!</i>

Soupe, légumes d'accompagnement, bar à salades, pain, beurre, lait, boissons

DESSERTS

Dîner	Souper
<i>Pouding chômeur Carré aux fruits Pain aux bananes Dimanche : Tarte au sucre</i>	<i>Gélatine sapinière et galette des bois Mille-feuilles</i>
Toujours disponibles : fruits coupés, yogourt	

Bon appétit!