

## 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!*