

MENU DU CAMP DES MAÎTRES
05 AU 08 DÉCEMBRE 2019

JEUDI 5 DÉCEMBRE	VENDREDI 6 DÉCEMBRE	SAMEDI 7 DÉCEMBRE	DIMANCHE 8 DÉCEMBRE
	<p align="center"><u>PETIT DÉJEUNER</u></p> <p align="center">Œufs sur plaque Saucisses Muffins à la poudre de quenouille</p>	<p align="center"><u>PETIT DÉJEUNER</u></p> <p align="center">Omelette western Bacon Crêpes maison Sirop</p>	<p align="center"><u>PETIT DÉJEUNER</u></p> <p align="center">Œufs brouillés Jambon Pain doré Sirop</p>
	<p align="center">Tous les jours: gruau, céréales, pain, pain sans gluten, bagel, muffin anglais, fruits frais, yogourt, confitures, beurre d'arachide, café, thé, tisane jus d'orange, jus de pomme</p>		
	<p align="center"><u>DÎNER</u></p> <p align="center">Potage Parmentier Sauté de tofu à la marocaine Couscous (semoule) Rôti de porc au miel et deux moutardes Pomme de terre au four Dessert : Gâteau aux carottes</p>	<p align="center">DÎNER</p> <p align="center">Crème de navet à l'érable Suprême de volaille au lait de coco et carry rouge Riz Basmati à la coriandre Lasagnes aux fruits de mer Dessert : Croustade aux pommes</p>	<p align="center">DÎNER</p> <p align="center">Soupe orge et légumes Fusilli au pesto de tomates séchées et légumes grillés Bœuf bourguignon Carottes nantaises 3 couleurs Purée de pomme de terre Dessert : Tarte au sucre</p>
<p align="center"><u>SOUPER</u></p> <p align="center">Potage à la courge butternut et curry Boulettes Stroganoff Nouilles aux œufs Filet de sole amandine Riz pilaf Dessert : Shortcake aux fraises</p>	<p align="center"><u>SOUPER</u></p> <p align="center">Potage Parmentier Pain de viande de veau aux chanterelles Riz 3 grains Filet de saumon au beurre safrané Riz 3 grains Dessert : Gâteau triple chocolat</p>	<p align="center"><u>SOUPER</u></p> <p align="center"><u>Buffet canadien traditionnel</u> <i>(voir en annexe)</i></p>	

À tous les repas : Légumes d'accompagnement, bar à salades, pain, beurre, lait, boissons



CAMP 2019

BUFFET CANADIEN TRADITIONNEL

Soupe aux pois

*
**

Rôti de dinde farci

Sauce Porto et canneberges

Tourtière du Lac St-Jean

Ragoût de boulettes

*
**

Accompagnements

Betteraves marinées

Cornichons et oignons perlés

Ketchup aux fruits maison

Salade de chou

Salade de macaroni

Salade verte

*
**

Dessert

Pudding chômeur

