

MENU

COMPTOIR DE VENTE

Session Hiver 2025



Cégep Limoilou

Menu numéro 1

- Crème de poireaux
- Soupe aux légumes
- Sauté de bœuf à l'asiatique
- Brochettes de poulet grecques et tzatziki
- Pâtes avec sauce de poisson poché
- Poêlée de champignons à l'ail
- Aligot de pommes de terre
- Quiche au jambon et aux poireaux
- Crevettes panées

Menu numéro 2

- Velouté de carottes et oranges
- Soupe poulet et nouilles
- Coquille Saint-Jacques
- Morue panée avec sauce tartare
- Asperges rôties au jambon et au parmesan
- Ragoût de boulettes de porc et légumes
- Brochettes de bœuf marinées
- Salade de couscous
- Riz basmati aux légumes

Menu numéro 3

- Crème de tomates et basilic
- Soupe à l'oignon gratinée
- Gratin dauphinois
- Macaroni au fromage cheddar
- Brocolis à la carbonara
- Poulet cordon bleu
- Boeuf braisé en parmentier
- Saumon grillé et sauce vierge de tomates

Voici les dates durant lesquelles les différents menus seront offerts:

Menu 1

- Semaine du 10 février
- Semaine du 10 mars

Menu 2

- Semaine du 17 février
- Semaine du 24 mars

Menu 3

- Semaine du 3 mars
- Semaine du 31 mars

Conception de menu réalisée par les élèves de troisième année en Gestion d'un établissement de restauration