

Menu

50^e camp d'été | AKJQ 2024



	Dimanche, 23 juin	Lundi, 24 juin	Mardi, 25 juin	Mercredi, 26 juin	Jeudi, 27 juin
Déjeuner – Brunch	<p>Œuf à la coque</p> <p>Sandwich fromage grillé</p> <p>Petites patates</p> <p>Croissant</p> <p>Confiture maison</p> <p>Jambon à l'érable et romarin</p> <p>Banane</p> <p>Yogourt</p>	<p>Œuf brouillé</p> <p>Saucisse à déjeuner</p> <p>Rôties</p> <p>Patates</p> <p>Crêpe et sirop d'érable</p> <p>Fruits</p> <p>Yogourt</p>	<p>1/2 bagel de saumon fumé, fromage à la crème, câpres et oignon rouge</p> <p>Petites patates</p> <p>Omelette western</p> <p>Croissant</p> <p>Banane</p> <p>Gruau froid mélangé avec du yogourt et des petits fruits</p>	<p>Crêpe jambon, fromage et petits légumes</p> <p>Pain doré et sirop d'érable</p> <p>Muffin aux fruits</p> <p>Œuf brouillé</p> <p>Rôties</p> <p>Banane</p> <p>Yogourt</p>	<p>Croque monsieur jambon et cheddar fort</p> <p>Gruau aux pommes et cannelle</p> <p>Petite patates</p> <p>Pain choco-banane</p> <p>Fruits</p> <p>Yogourt</p>
Souper	<p>Soupe aux légumes</p> <p>Lasagne à la viande gratinée, pain à l'ail et salade César</p> <p>Poke au poulet grillé et légumes</p> <p>Dessert et breuvage inclus</p>	<p>Soupe coquilles et légumes</p> <p>Brochette de poulet mariné, riz aux petits légumes, salade et sauce</p> <p>Saumon laqué à l'érable et gingembre, riz aux petits légumes</p> <p>Dessert et breuvage inclus</p>	<p>Crème de carotte, orange et gingembre</p> <p>Curry de porc à l'indienne, riz basmati et salade</p> <p>Hamburger de poitrine de poulet grillée et ses accompagnements</p> <p>Dessert et breuvage inclus</p>	<p>Soupe poulet et nouilles</p> <p>Petites boulettes général Tao et riz</p> <p>Poulet aux olives et couscous à la feta et origan frais</p> <p>Dessert et breuvage inclus</p>	<p>Crème de légumes</p> <p>Pizza -Garnie -Pepperoni -Végétarienne</p> <p>Patates en quartiers</p> <p>Accompagnement de salade</p> <p>Liqueur et dessert inclus</p>