Le Café DU PARLEMENT

MENU DE LA SEMAINE



Du 23 au 27 novembre 2026

	VÉGÉTARIEN	PLAT DU JOUR	SANDWICH	DESSERT
LUNDI	***Bon appétit!***	**Kefta de bœuf** *Avec sauce yogourt à la menthe, couscous aux herbes et pain pita grillé*	**Sous-marin style pizza** *Avec pepperoni, fromage, champignons, poivrons et sauce tomatée*	**Gâteau au fromage** *Avec biscuits Graham et coulis de fruits*
MARDI	**Parmentier de lentilles** *Et oignons caramélisés, servi avec salade du jour*	**Poitrine de poulet** *Aux herbes du Bas-Saint-Laurent, avec orzo, légumes rôtis et sauce crémeuse aux champignons*	**Sandwich roulé au fromage halloumi** *Avec purée d'avocats, laitue, tomates et mayonnaise aux tomates séchées et à l'ail noir*	**Mousse au chocolat**
MERCREDI	**Sauté de tofu mariné au miso** *Avec salade tiède de haricots verts pimentés, servi sur riz au jasmin*	**Pâté chinois aux lardons fumés** *Et au fromage en grains, avec betteraves marinées*	**Rôti de bœuf** *Avec oignons caramélisés, fromage cheddar et dijonnaise*	**Gâteau velouté rouge aux framboises**
JEUDI	**Boulettes végétariennes** *Avec sauce au curry vert et salade fraîcheur aux herbes*	**Tajine de poulet aux olives** *Avec légumes rôtis aux épices, couscous aux fruits séchés et aux herbes*	**Sandwich roulé au poulet frit** *Avec bacon, sauce BBQ, fromage cheddar jaune et cornichons*	**Croquant à l'érable et aux noix de pacane**
VENDREDI	***Bon appétit!***	**Escalope de porc parmigiana** *Avec sauce tomates, servi avec pâtes linguine et légumes*	**Jambon-Beurre** *Jambon blanc avec cornichons et moutarde*	**Gâteau à la rhubarbe** *Avec crème de sirop de bouleau*