

Rapport 2025

SERVICES ALIMENTAIRES



Table des matières

Chaque année se sont plus de 155 000 repas qui sont préparés.	4
Mot de la directrice générale	5
Mot du chef exécutif.....	6
Une équipe dévouée	7
Yannick Lancelot – Chef exécutif	8
Diego Gragera-Alaman – Sous-chef	9
Ahmed El Hamess – Cuisinier	10
Anne-Marie Simard – Pâtissière	11
L'équipe de soutien culinaire	11
Nos partenaires	13
Hector Larivée	15
Auger Boulangerie	15
Natrel.....	16
Gordon service alimentaire	16
Dubé-Loiselle	17
Sysco	17
Le Monde du Ravioli.....	18
Une rigueur incontournable	19
MAPAQ et sécurité alimentaire	20
Les normes du MAPAQ.....	21
Un menu savoureux	23
Des chiffres qui parlent	26
Performance et satisfaction : des chiffres qui parlent	27
Total des repas	27
Engagé pour l'avenir	31
La parole aux élèves.....	34
Conclusion.....	37
Annexes	38
Médiagraphie.....	40



Chaque année, ce sont plus de 155 000 repas qui sont préparés avec soin pour répondre aux besoins nutritifs de nos élèves.

Au Collège Charlemagne, les services alimentaires jouent un rôle clé dans le quotidien des élèves, du préscolaire au secondaire, et des employés du Collège. Ce rapport vise à mettre en lumière les performances de notre service ainsi que l'équipe de monsieur Lancelot et leur engagement envers la santé et le bien-être de tous. S'appuyant sur la 5^e valeur que le Collège honore, ce rapport met de l'avant les efforts déployés pour offrir des repas équilibrés et nutritifs, contribuant ainsi au bien-être et à la réussite scolaire des jeunes.

5^e valeur : LA SANTÉ ET LE BIEN-ÊTRE

En encourageant ses jeunes à se responsabiliser dans l'adoption de saines habitudes de vie, le Collège amène les élèves à se respecter en tant qu'individus et membres d'une société. La santé, la prévention et le bien-être sont donc omniprésents dans la vie de tous les jours à l'école, par le biais des programmes académiques, des activités de la vie étudiante, des services alimentaires et de l'infirmierie.

En s'appuyant sur les normes les plus strictes en matière de salubrité, en travaillant de concert avec des experts en nutrition jeunesse et en collaborant avec des fournisseurs certifiés dans le domaine alimentaire, le Collège Charlemagne s'assure d'offrir un service alimentaire de qualité supérieure.

Ce rapport reflète également notre engagement à rassurer les familles en leur offrant une transparence complète sur les pratiques des services alimentaires. Vous découvrirez dans ces écrits les dessous de la cuisine du Collège Charlemagne, les objectifs et les initiatives innovantes qui illustrent le dévouement à la santé et le bien-être de nos élèves.



Mot de la directrice générale

Chères familles du Collège Charlemagne,

Chaque jour, au Collège, nous avons le privilège de voir grandir nos élèves dans un environnement qui favorise l'épanouissement. Parmi nos cinq valeurs que nous véhiculons tout au long du parcours de vos enfants, la 5^e valeur, la santé et le bien-être, occupe une place de choix. Notre engagement envers ces principes va bien au-delà des salles de classe. Nous voyons ces impacts dans les assiettes que nos élèves découvrent à la cafétéria, un espace qui nourrit non seulement leur corps, mais aussi leur esprit.

Depuis plusieurs décennies, notre équipe des services alimentaires s'illustre par son dévouement à offrir des repas savoureux, équilibrés et inspirés des meilleures pratiques en matière de nutrition. Sous la toque de notre cuisinier en chef, monsieur Lancelot, et de son équipe, la cafétéria est devenue un modèle de rigueur et de créativité. Ce rapport en témoigne, en mettant de l'avant non seulement les performances des services alimentaires, mais aussi les efforts constants déployés par l'équipe pour respecter les normes les plus élevées en matière de salubrité, de qualité et de durabilité.

Les objectifs de la cafétéria s'inscrivent parfaitement dans la mission éducative du Collège Charlemagne. En offrant à nos élèves des repas qui répondent aux besoins de leur croissance et de leur apprentissage, nous les accompagnons dans leur cheminement vers une vie saine et épanouie.

Je tiens à souligner le travail exceptionnel de l'équipe des services alimentaires qui, jour après jour, année après année, pour leur confiance, qui participe à la création d'un milieu où la santé et le bien-être de chaque élève sont au cœur de nos priorités.

Je vous invite à prendre connaissance de ce rapport avec attention. Vous y découvrirez les fruits de notre travail des dernières années ainsi que les fondations solides sur lesquelles repose notre vision pour l'avenir.

Sincèrement,

Julie Beaudet, Directrice générale



Mot du chef exécutif

Depuis 2015, j'ai le privilège de diriger la cuisine du Collège Charlemagne, un espace où la convivialité, la nutrition et le bien-être se rencontrent harmonieusement. Fort de mes 45 années d'expérience dans le domaine culinaire, je mets mon expertise et ma passion au service des élèves et du personnel du Collège.

La cafétéria de Charlemagne dépasse le simple rôle de service alimentaire : c'est un lieu où nous incarnons les valeurs du Collège, en particulier la santé et le bien-être, au cœur de notre mission éducative. Chaque jour, avec mon équipe, nous nous engageons à offrir des repas équilibrés, savoureux et préparés avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés. Nous collaborons avec des fournisseurs locaux et réputés, tels qu'Hector Larivée, Le Monde du Ravioli et Auger Boulangerie, afin de garantir la fraîcheur et la qualité des produits qui composent nos menus.

Tout en répondant aux besoins nutritionnels des élèves, nous nous efforçons d'intégrer une grande diversité de saveurs, éveillant ainsi leur curiosité culinaire et leur ouverture au monde. Nous nous inspirons également des principes du Guide alimentaire canadien, pour proposer des repas qui allient le plaisir du goût aux bienfaits pour la santé.

Mon rôle va bien au-delà de la gestion quotidienne de la cuisine. J'ai également le privilège de partager ma passion avec les jeunes, notamment dans le cadre des activités parascolaires, en leur enseignant l'histoire de la gastronomie et de la cuisine du monde. Ces moments précieux me permettent de transmettre aux générations futures des valeurs d'ouverture, de curiosité culturelle et d'équilibre alimentaire.

En tant que chef exécutif, je collabore étroitement avec la Direction générale adjointe - Qualité de vie du Service de l'environnement de la Ville de Montréal, en veillant à respecter les normes les plus strictes en matière de salubrité et de sécurité alimentaire. Ces inspections renforcent la confiance des parents dans les repas que nous servons chaque jour, tout en contribuant à l'épanouissement et à la réussite des élèves.

Avec passion et dévouement,

Yannick Lancelot, Chef exécutif

Une équipe dévouée



Yannick Lancelot – Chef exécutif

Originaire de France, monsieur Lancelot est le chef exécutif au Collège Charlemagne depuis 2015. Fort d'une carrière exceptionnelle de 45 ans dans les domaines de l'hôtellerie, de la gestion des services alimentaires et de la planification d'événements, il apporte au Collège une expertise culinaire de haut niveau et un engagement envers l'excellence.

Diplômé de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, monsieur Lancelot s'investit également auprès des jeunes en enseignant, dans le cadre des activités parascolaires, l'histoire de la gastronomie et de la cuisine du monde aux élèves du primaire, partageant ainsi sa passion et ses connaissances avec la nouvelle génération.

Au fil des années, il a occupé des postes qui témoignent de la richesse de son parcours :

- Chef exécutif pour l'Organisation des Nations Unies à Montréal (2000-2007), où il a supervisé le restaurant des délégations et le service traiteur pour des événements internationaux majeurs, notamment des congrès de l'Organisation de l'Aviation Civile Internationale et des réceptions pour une trentaine d'ambassades et délégations.
- Chef exécutif du service alimentaire de Pfizer Canada (1995-2000), offrant des services gastronomiques haut de gamme.
- Collaborateur clé pour l'ouverture d'une aire de soins palliatifs au WIPC en 2010.
- Coordonnateur du service traiteur au 83^e congrès de la francophonie pour le savoir (ACFAS) à Rimouski en 2015.

Entre 2007 et 2015, il a également contribué à établir les standards du Groupe Maurice pour un nouveau concept « Signature », conçu pour répondre aux besoins des personnes en perte d'autonomie, démontrant ainsi sa capacité à allier innovation et humanité.

Aujourd'hui, monsieur Lancelot continue de mettre son talent et son expérience au service du Collège Charlemagne, où il joue un rôle essentiel dans l'élaboration de repas sains et savoureux. En harmonie avec la 5^e valeur, il s'engage à promouvoir une alimentation équilibrée et à cultiver une culture gastronomique auprès des élèves et de la communauté scolaire.



Diego Gragera-Alaman – Sous-chef

Originaire d'Espagne, monsieur Gragera-Alaman est le sous-chef du Collège depuis 2019. Fort d'une expérience internationale et d'une solide formation en art culinaire, il contribue à faire rayonner l'excellence gastronomique au sein de la communauté de Charlemagne.

Diplômé en art culinaire de l'Université de Saragosse, Teruel, monsieur Gragera-Alaman a perfectionné son savoir-faire dans des établissements renommés à travers l'Europe et le Canada.

Son parcours culinaire comprend des expériences prestigieuses :

- Sous-chef au restaurant Tapas 24 à Montréal (2016-2019), où il a enrichi l'offre gastronomique espagnole dans un cadre reconnu pour sa créativité et sa convivialité.
- Chef exécutif au restaurant Comic à Madrid (2015-2016), où il a dirigé la cuisine avec innovation et raffinement.
- Chef de partie au restaurant de l'Hôtel Méliá à Valence (2013-2014), contribuant à la renommée de cet établissement de luxe.
- Chef de partie au restaurant du chef Jamie Oliver à Édimbourg (2012), où il a acquis une expérience enrichissante au sein d'un environnement culinaire mondialement reconnu.

Depuis son arrivée au Collège Charlemagne, monsieur Gragera-Alaman met son talent et sa passion au service des élèves, participant à l'élaboration de repas savoureux et équilibrés qui reflètent une cuisine inspirée et de qualité. Son expertise internationale apporte une perspective unique et enrichissante, parfaitement alignée avec l'engagement du Collège envers la santé, le bien-être et l'excellence culinaire.



Ahmed El Hamess – Cuisinier

Originaire du Maroc, monsieur El Hamess occupe le poste de cuisinier à Charlemagne depuis 2019. Diplômé en cuisine de l'Institut de Technologies Appliquées de Casablanca, il met à profit son expertise culinaire acquise dans des environnements variés et exigeants, contribuant ainsi à offrir des repas de qualité au Collège.

Le parcours professionnel de monsieur El Hamess témoigne de son savoir-faire et de sa capacité à s'adapter à divers contextes culinaires :

- Cuisinier à l'hôpital militaire de Najran en Arabie Saoudite (2009-2013), où il a assuré des repas équilibrés dans un cadre institutionnel rigoureux.
- Cuisinier au restaurant En Beta de Casablanca (2013-2015), perfectionnant son art culinaire en travaillant dans un environnement dynamique et créatif.
- Cuisinier pour Newrest Montréal Airlines à Dorval (2015-2018), acquérant une expérience unique en préparant des repas pour l'industrie aérienne, avec une attention particulière aux standards de qualité et de logistique.
- Cuisinier pour Delta Daily Foods à Rigaud (2018-2019), contribuant à la production alimentaire dans un cadre industriel de haut niveau.

Depuis son arrivée au Collège Charlemagne, monsieur El Hamess joue un rôle essentiel dans l'équipe de cuisine, veillant à préparer des repas savoureux et équilibrés qui respectent la 5^e valeur du Collège. Son expertise diversifiée et sa passion pour la cuisine font de lui un atout précieux au sein de l'équipe.



Anne-Marie Simard – Pâtissière

Originnaire de l'Ontario, madame Simard est la pâtissière à Charlemagne depuis 2012. Forte d'une expérience enrichie par son service au sein de l'Armée, elle apporte rigueur, créativité et expertise à l'équipe de monsieur Lancelot.

Madame Simard a suivi une formation en cuisine dans les Forces armées canadiennes, où elle a perfectionné son savoir-faire tout en contribuant à des environnements exigeants. Son parcours professionnel reflète une riche expérience dans le domaine de la cuisine et du soutien alimentaire :

- Pâtissière pour les Forces armées canadiennes à la base de Valcartier en 2011, où elle a démontré sa passion pour l'art culinaire.
- Aide alimentaire à la base de Borden en Ontario (2007-2011), où elle a développé son sens de l'organisation et sa capacité à répondre aux besoins alimentaires d'une grande communauté.
- Aide alimentaire à la base de Winnipeg au Manitoba en 2007, où elle a acquis une expérience précieuse dans un cadre multiculturel et structuré.

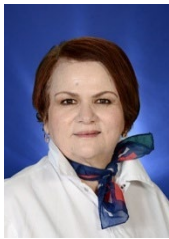
Depuis plus d'une décennie au Collège Charlemagne, madame Simard s'est imposée comme une figure clé de l'équipe de cuisine, apportant une touche de douceur et d'élégance avec ses pâtisseries, tout en respectant les valeurs de notre établissement. Sa maîtrise de l'art pâtissier et son engagement envers l'excellence contribuent chaque jour à enrichir l'expérience culinaire des élèves et des membres du personnel.

L'équipe de soutien culinaire

Le Collège Charlemagne bénéficie d'une équipe dévouée et expérimentée d'aides cuisinières et d'aides générales, qui jouent un rôle essentiel dans le bon fonctionnement de sa cuisine. Ces professionnels, venant d'horizons divers, contribuent chaque jour à offrir des repas de qualité dans un environnement chaleureux et inclusif.



Sylvie Billette : Présente depuis 2007, madame Billette est une aide cuisinière chevronnée qui, grâce à son expérience et son engagement, constitue un pilier de l'équipe. Sa connaissance approfondie des opérations culinaires et son sens du détail assurent une organisation sans faille et une production de qualité.



Zoraya Martinez : Arrivée en 2016, madame Martinez apporte son dynamisme et son expertise en tant qu'aide cuisinière. Sa polyvalence et son souci du travail bien fait enrichissent l'équipe, contribuant à préparer des repas savoureux et équilibrés.



Erica Semadelle : Également arrivée en 2024, madame Semadelle œuvre en tant qu'aide générale. Avec son enthousiasme et son esprit d'équipe, elle contribue efficacement à la coordination des tâches quotidiennes et au maintien de la qualité du service.

L'équipe de cuisine du Collège Charlemagne reflète une richesse exceptionnelle en expertise, en diversité et en engagement. Sous la direction inspirante de monsieur Lancelot, chaque membre de l'équipe, qu'il s'agisse des cuisiniers, de la pâtissière ou du personnel de soutien, apporte une contribution précieuse à la mission culinaire de notre établissement.

Ensemble, ils partagent un objectif commun : offrir des repas sains, savoureux et équilibrés, tout en incarnant la 5^e valeur du Collège. Cette équipe passionnée et talentueuse joue un rôle clé dans l'épanouissement des élèves et du personnel, en veillant à ce que chaque repas soit une expérience nourrissante, agréable et inspirante.

Nos partenaires



Des partenaires de confiance pour une alimentation de qualité

Monsieur Lancelot et l'ensemble de l'équipe en cuisine du Collège Charlemagne s'appuient sur des partenaires de confiance pour garantir le bon fonctionnement de nos opérations alimentaires. Cette collaboration essentielle avec nos fournisseurs témoigne de l'importance que nous accordons à la qualité et à l'excellence. Le Collège travaille étroitement avec sept grands fournisseurs qui incarnent, par leur engagement, les valeurs fondamentales de notre école.

Grâce à leur expertise et leur dévouement, nous sommes en mesure d'offrir quotidiennement à nos élèves des repas équilibrés, variés et savoureux, répondant aux plus hauts standards de fraîcheur et de nutrition. Leur travail est au cœur de notre engagement à promouvoir un mode de vie sain et un environnement scolaire propice à l'épanouissement de tous.

La collaboration entre le Collège Charlemagne et ses fournisseurs est très importante pour assurer la qualité de notre cafétéria. Chaque fournisseur est choisi avec attention pour s'assurer qu'il respecte les valeurs importantes du Collège, comme la qualité des produits, leur fraîcheur et le respect de l'environnement et de la société. En travaillant ensemble, le Collège peut être sûr d'avoir toujours des produits frais et bons pour la santé, tout en respectant ses engagements envers la communauté et l'environnement.

Ces partenariats nous aident à offrir aux élèves des repas variés, équilibrés et délicieux chaque jour. Grâce aux compétences et à l'implication de nos fournisseurs, les repas servis répondent aux besoins nutritionnels essentiels des élèves. De plus, en collaborant étroitement avec eux, nous mettons en place des idées nouvelles comme l'utilisation de produits locaux, la réduction du gaspillage alimentaire et des pratiques respectueuses de l'environnement.

Ces relations solides permettent au Collège Charlemagne de proposer une expérience alimentaire enrichissante aux élèves, tout en les sensibilisant à une alimentation saine et responsable. Ainsi, nous participons au développement complet de nos élèves en leur offrant des repas savoureux qui respectent aussi l'environnement et la communauté.

Hector Larivée

Deux livraisons par semaine

Avec plus de 77 ans d'expérience, Hector Larivée est un leader dans la distribution de fruits et légumes au Canada. Son savoir-faire garantit un service fiable et adapté aux exigences du Collège. Hector Larivée se distingue par sa capacité à fournir des fruits et légumes frais de première qualité, grâce à un réseau d'approvisionnement local et international rigoureusement sélectionné. Le Collège peut compter sur une offre variée, répondant à des besoins spécifiques, qu'il s'agisse de produits de saison ou de légumes essentiels pour des repas équilibrés et savoureux.



Auger Boulangerie

Une livraison par semaine

Forte d'une expérience depuis 1949, combinée à l'esprit novateur de sa gestion actuelle, Auger Boulangerie apporte un savoir-faire éprouvé, gage de confiance et de régularité dans ses livraisons. Auger Boulangerie se distingue par l'utilisation de farine non blanchie et non traitée, produite à partir de blé cultivé au Québec. Cette approche garantit des produits plus naturels et sains, alignés sur les valeurs du Collège. Auger et le Collège Charlemagne partagent une mission commune : offrir des produits qui non seulement répondent aux attentes gustatives, mais qui respectent également des normes élevées en matière de santé et d'environnement.



Natrel

Une livraison par semaine

Natrel offre des produits laitiers exempts d'antibiotiques et d'hormones de croissance artificielles, garantissant une alimentation saine pour les élèves et le personnel. Avec plus de trois décennies d'expérience en tant que filiale d'Agropur, Natrel est reconnue pour son savoir-faire et son approche rigoureuse en matière de production laitière. En tant que coopérative canadienne basée au Québec, Natrel partage les valeurs d'engagement communautaire et de soutien à l'économie locale qui sont chères au Collège Charlemagne. Natrel fournit une variété de produits laitiers qui répondent aux standards de nutrition et de fraîcheur exigés par la cafétéria, contribuant à des repas équilibrés et savoureux pour les élèves.



Gordon service alimentaire - GFS (Gordon Food Service)

Une livraison par semaine

Fondée en 1897, GFS est l'une des plus grandes entreprises familiales de distribution alimentaire en Amérique du Nord. GFS offre une gamme complète de produits alimentaires, y compris des aliments frais, surgelés, et d'épicerie, ainsi que des fournitures non alimentaires. Cela permet au Collège de répondre efficacement à ses besoins variés tout en proposant des repas équilibrés et diversifiés. En tant que leader dans la distribution alimentaire, GFS propose des solutions adaptées pour aider le Collège Charlemagne à maximiser l'efficacité de son service alimentaire. GFS adopte des pratiques responsables, notamment la réduction du gaspillage alimentaire et l'approvisionnement en produits locaux et durables, ce qui correspond aux valeurs environnementales de notre école. En collaborant avec GFS, notre établissement s'assure d'avoir accès à des produits de qualités soutenant ainsi son objectif de promouvoir une alimentation saine et durable au sein de sa communauté.



Dubé-Loiselle

Une livraison par semaine

Dubé-Loiselle est une entreprise québécoise à gestion familiale, mettant de l'avant des valeurs locales et un service personnalisé pour ses clients. Grâce à son expérience et à sa réputation dans le secteur des services alimentaires, Dubé-Loiselle offre une fiabilité qui rassure le Collège dans sa mission de fournir des repas sains et équilibrés à ses élèves. Avec une gamme étendue de produits alimentaires et de fournitures pour la restauration, Dubé-Loiselle permet à la cafétéria du Collège de répondre à des besoins diversifiés tout en maintenant des standards élevés de qualité et de nutrition.



Sysco

Une livraison par semaine

Sysco est une multinationale américaine et l'un des plus grands distributeurs alimentaires au monde. Fondée en 1969 et basée à Houston, au Texas, Sysco dessert une clientèle variée comprenant des restaurants, des hôtels, des institutions éducatives, des hôpitaux et des services de traiteur. Cette entreprise met en avant des initiatives en matière de responsabilité environnementale, comme la réduction des émissions de gaz à effet de serre, le soutien aux producteurs locaux et la gestion responsable des ressources. Sysco partage les valeurs environnementales du Collège en mettant de l'avant des initiatives de durabilité, comme le soutien aux producteurs locaux et la gestion responsable des ressources. En collaborant avec Sysco, le Collège Charlemagne s'assure de bénéficier d'un service professionnel, flexible et adapté à ses besoins, tout en soutenant ses objectifs de santé, de qualité et de développement durable.



Le Monde du Ravioli

Une livraison par semaine

Le Monde du Ravioli est une entreprise québécoise spécialisée dans la production et la distribution de pâtes fraîches, notamment des raviolis, tortellinis et autres spécialités italiennes. Basée à Montréal, elle est reconnue pour son savoir-faire artisanal et son engagement envers la qualité des ingrédients. Le Monde du Ravioli privilégie des ingrédients frais et naturels, ce qui en fait un choix de prédilection pour notre chef soucieux d'offrir des repas nutritifs. Avec une large gamme de pâtes farcies et de sauces, cette entreprise permet au Collège de diversifier son menu et de répondre aux goûts et besoins variés des élèves. En tant qu'entreprise québécoise, elle soutient l'économie locale, une valeur importante pour Charlemagne, qui valorise les partenariats avec des fournisseurs engagés dans leur communauté. Grâce à cette collaboration, le Collège peut offrir des repas à base de pâtes qui sont à la fois délicieux et équilibrés.



La collaboration entre le Collège Charlemagne et ses fournisseurs est très importante pour assurer la qualité de notre cafétéria. Chaque fournisseur est choisi avec attention pour s'assurer qu'il respecte les valeurs importantes du Collège, comme la qualité des produits, leur fraîcheur et le respect de l'environnement et de la société. En travaillant ensemble, le Collège peut être sûr d'avoir toujours des produits frais et bons pour la santé, tout en respectant ses engagements envers la communauté et l'environnement.

Ces partenariats nous aident à offrir aux élèves des repas variés, équilibrés et délicieux chaque jour. Grâce aux compétences et à l'implication de nos fournisseurs, les repas servis répondent aux besoins nutritionnels essentiels des élèves. De plus, en collaborant étroitement avec eux, nous mettons en place des idées nouvelles comme l'utilisation de produits locaux, la réduction du gaspillage alimentaire et des pratiques respectueuses de l'environnement.

Ces relations solides permettent au Collège Charlemagne de proposer une expérience alimentaire enrichissante aux élèves, tout en les sensibilisant à une alimentation saine et responsable. Ainsi, nous participons au développement complet de nos élèves en leur offrant des repas savoureux qui respectent aussi l'environnement et la communauté.

Une rigueur incontournable



MAPAQ¹ et sécurité alimentaire : une rigueur incontournable*

**Veuillez noter que les rapports d'inspection du Collège Charlemagne sont réalisés par la Direction générale adjointe - Qualité de vie du Service de l'environnement de la Ville de Montréal, qui joue un rôle équivalent à celui du MAPAQ à l'échelle municipale. Toutefois, pour les besoins de ce document, nous ferons référence au MAPAQ, dont les règlements servent de référence à la Direction du Service de l'environnement de Montréal.*



Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) est une institution gouvernementale essentielle qui veille à la supervision et à la réglementation de l'industrie alimentaire, agricole et des pêcheries à l'échelle provinciale. Ce ministère joue un rôle déterminant dans la garantie de la sécurité alimentaire, dans le développement durable des secteurs agricoles et dans la promotion d'une alimentation saine et équilibrée pour les Québécois.

En tant qu'autorité régulatrice, le MAPAQ encadre rigoureusement les normes d'hygiène et de salubrité tout au long de la chaîne alimentaire : de la production à la transformation, en passant par la distribution et la vente de produits alimentaires. À ce titre, il procède à des inspections régulières des établissements alimentaires, y compris les cafétérias scolaires comme celle du Collège Charlemagne, pour s'assurer du strict respect des normes sanitaires en vigueur.

Le MAPAQ joue également un rôle moteur dans le développement du secteur agricole et des pêcheries. En soutenant les agriculteurs, les pêcheurs et les entreprises agroalimentaires, le ministère encourage l'innovation et le développement durable tout en valorisant la consommation de produits locaux. Cette démarche rejoint directement les valeurs du Collège Charlemagne, qui privilégie des partenariats avec des fournisseurs québécois. En tant qu'instigateur du programme Aliments du Québec, le MAPAQ sensibilise la population à l'importance de consommer des produits locaux et à adopter une alimentation saine, en parfait accord avec la 5^e valeur du Collège.

En outre, le MAPAQ établit les normes pour l'étiquetage, l'importation et la production des aliments, tout en délivrant les certifications et permis requis pour les établissements alimentaires, comme la cafétéria de notre école.

¹ <https://www.quebec.ca/gouvernement/ministere/agriculture-pecheries-alimentation/mission-et-mandats>

Au quotidien, monsieur Lancelot et son équipe travaillent étroitement avec le MAPAQ afin de maintenir les plus hauts standards de qualité et de salubrité exigés par le ministère. Les inspections régulières permettent de garantir des repas sains et sécuritaires, assurant ainsi à chaque parent que les services alimentaires du Collège répondent aux normes les plus rigoureuses.

En collaborant avec le MAPAQ, le Collège Charlemagne renforce son engagement envers la confiance des familles qui fréquente notre établissement.

Les normes du MAPAQ

Pour garantir la sécurité alimentaire des consommateurs, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec applique une méthode rigoureuse d'inspection basée sur les risques pour la santé. Cette approche vise non seulement à évaluer les établissements alimentaires, mais également à éduquer les gestionnaires et les manipulateurs d'aliments sur les meilleures pratiques en matière d'hygiène et de salubrité.

Les inspections du MAPAQ s'articulent autour de cinq grandes catégories essentielles à maîtriser :

1

Matière : Innocuité des aliments, origine, étiquetage et mode de conservation

Les repas servis aux élèves doivent respecter des normes strictes de qualité et de traçabilité. Les fournisseurs comme Hector Larivée, Le Monde du Ravioli et Auger Boulangerie sont sélectionnés pour garantir des produits frais et sécuritaires, avec des étiquetages conformes et une conservation appropriée.

2

Température et méthode : Cuisson, refroidissement, décongélation, réchauffage, nettoyage et assainissement

La gestion des températures est cruciale pour éviter les contaminations alimentaires. L'équipe en cuisine veille à ce que chaque étape de manipulation des aliments respecte les normes du MAPAQ. Par exemple, les repas sont cuits et refroidis selon des protocoles précis pour garantir leur innocuité.

Le nettoyage et l'assainissement des surfaces et des équipements assurent un environnement salubre pour la préparation des repas.

3**Main-d'œuvre : Lavage des mains, tenue vestimentaire et qualifications**

Les employés en cuisine doivent suivre des pratiques d'hygiène rigoureuses, comme le lavage des mains fréquent et le port de tenues adaptées (tabliers, gants, couvre-chefs). Ces mesures sont essentielles dans un environnement où des centaines de repas sont préparés quotidiennement pour des enfants.

La formation et la qualification des membres de l'équipe garantissent qu'ils sont compétents pour appliquer ces normes dans chaque étape de la production alimentaire.

4**Matériel : Propreté et état des équipements**

Les équipements de cuisine (fours, réfrigérateurs, surfaces de travail, ustensiles, etc.) doivent être régulièrement nettoyés et maintenus en bon état pour prévenir les contaminations. Au Collège Charlemagne, cette rigueur garantit que les repas sont préparés dans des conditions optimales.

5**Milieu : Propreté des locaux, aires de préparation et approvisionnement en eau potable**

Les cuisines et les espaces de la cafétéria doivent répondre aux normes élevées de salubrité. Les inspections régulières du MAPAQ permettent de s'assurer que les aires de préparation, d'entreposage et de transport des aliments sont propres et adaptées. L'eau potable, utilisée dans la préparation des repas, est également un élément fondamental pour maintenir ces standards.

Grâce à cette méthode d'inspection exhaustive, le MAPAQ contribue à renforcer les standards de sécurité alimentaire dans des lieux comme la cafétéria du Collège Charlemagne. Monsieur Lancelot et son équipe travaillent en étroite collaboration avec le ministère pour appliquer ces pratiques rigoureuses, assurant ainsi un environnement sûr et salubre pour la préparation des repas, ce qui renforce la confiance des parents.

Un menu savoureux



Un menu pensé pour allier saveur, équilibre et variété

Les menus des services alimentaires du Collège Charlemagne ont été soigneusement élaborés pour répondre aux besoins nutritionnels des élèves et du personnel, en partenariat avec une nutritionniste jeunesse et notre chef cuisinier, monsieur Lancelot. Ces menus s'inscrivent pleinement dans la philosophie du Collège Charlemagne où la santé et le bien-être des membres de notre communauté occupent une place centrale.

Dans cette optique, les menus suivent les recommandations du Guide alimentaire canadien, une référence clé qui a été mise à jour il y a quelques années, pour garantir que chaque repas offert soit à la fois équilibré et nourrissant. Les choix proposés ont été soigneusement pensés pour offrir une variété de plats qui répondent aux standards nutritionnels tout en tenant compte des goûts et des préférences des élèves et du personnel. Chaque plat a été conçu pour offrir une combinaison optimale de protéines, de légumes frais, de glucides sains et de desserts faits maison, pour soutenir la concentration, l'énergie et la santé générale de nos élèves.



Monsieur Lancelot, accompagné de l'expertise d'une nutritionniste jeunesse, a pris soin d'élaborer des recettes qui privilégient des ingrédients locaux et de qualité, et qui permettent une diversité de choix au quotidien. Nos élèves peuvent ainsi déguster des plats tels que des soupes nourrissantes (comme la soupe grecque aux lentilles ou la crème de brocoli) et des repas savoureux comme le gratin de pâtes aux saucisses de veau maison ou des options végétariennes, telles que le tofu tempura, offrant à chacun un équilibre de saveurs et de bienfaits nutritionnels.

L'un des objectifs principaux du menu est de favoriser la consommation de fruits et légumes frais. Chaque repas est accompagné d'un choix de crudités et de fruits frais, dans le but de promouvoir une alimentation saine et variée. De plus, les repas sont complétés par un breuvage (lait, jus ou eau) et sont adaptés aux besoins de chacun, en tenant compte des goûts et des préférences alimentaires, qu'il s'agisse de plats végétariens, de viande ou de poisson.

Enfin, en phase avec la 5^e valeur du Collège, ces menus visent à promouvoir une alimentation saine, tout en garantissant un service rapide et courtois. En alliant qualité nutritionnelle et diversité des choix, nous nous assurons de répondre aux besoins de notre communauté scolaire, en contribuant activement à son bien-être et à son épanouissement au quotidien. Ces menus incarnent l'engagement de l'école à offrir un environnement où chaque enfant peut s'épanouir, tant sur le plan académique que personnel, dans un cadre propice à la santé.

Pour parcourir le menu 2024-2025, voir l'annexe.

Des chiffres qui parlent



Performance et satisfaction : des chiffres qui parlent

Au Collège Charlemagne, les services alimentaires jouent un rôle central dans la vie quotidienne de nos élèves et de notre personnel. Offrir des repas nutritifs et savoureux tout en répondant aux besoins alimentaires est une priorité qui s'aligne sur notre 5^e valeur. Cette section met en lumière l'évolution et les performances de notre cafétéria à travers une analyse détaillée des données recueillies sur les trois dernières années scolaires, soit 2021-2022, 2022-2023 et 2023-2024.

À travers des graphiques et des statistiques, nous explorons les tendances de fréquentation de la cafétéria, les choix alimentaires les plus populaires et les initiatives que nous avons mises en place pour encourager de saines habitudes alimentaires. Ces informations nous permettent de mesurer l'impact des changements apportés, comme l'introduction de nouveaux plats, la collaboration avec une nutritionniste ou encore, les activités parascolaires en lien avec l'alimentation.

Les données présentées ne sont pas seulement des chiffres : elles reflètent la satisfaction, la fidélité et l'enthousiasme de nos élèves à l'égard de ce service. Elles nous aident également à ajuster et à améliorer nos pratiques pour continuer à offrir une expérience de restauration scolaire à la hauteur des attentes de tous.

Total des repas

Dans la figure 1 intitulée « Total des repas par année 2020-2024 », on observe une légère baisse du nombre de repas servis entre 2020 et 2022. Ce recul est directement attribuable à la pandémie de COVID-19, qui a perturbé les activités régulières et réduit la fréquentation scolaire en raison des confinements et de l'enseignement à distance. Malgré cette période de creux, les données montrent que le nombre moyen de repas servis annuellement reste stable, autour de 155 000 assiettes.

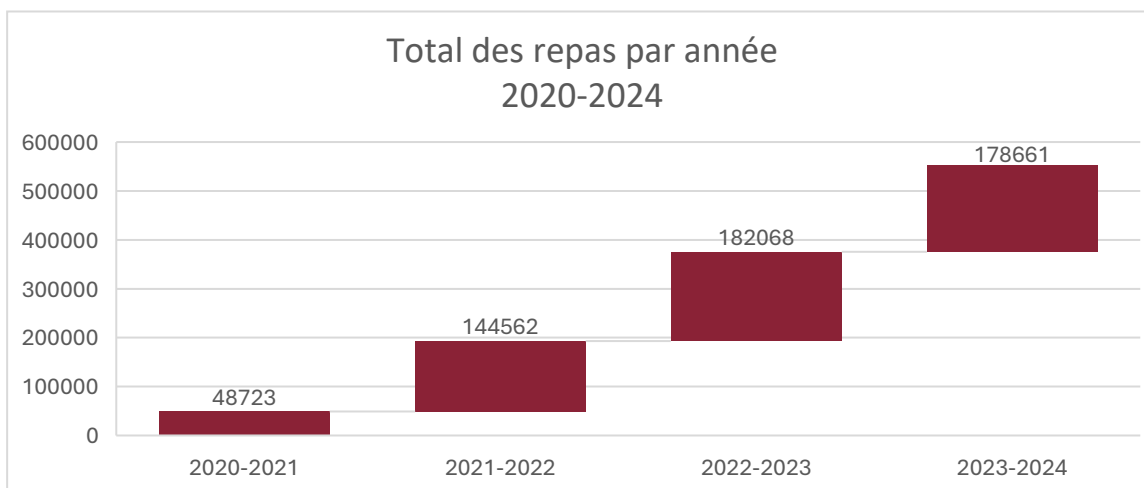


Figure 1

Après la pandémie, une reprise notable s'est amorcée, avec une remontée à 182 068 repas servie pour l'année 2022-2023. La demande pour les services alimentaires a progressivement augmenté, retrouvant les niveaux pré-pandémiques. Cette tendance reflète non seulement le retour à la normale, mais aussi la confiance renouvelée des parents envers la qualité et la diversité de l'offre alimentaire proposée par la cafétéria.

Pour cette analyse, nous avons segmenté les élèves en différents groupes et sous-groupes, conformément aux informations fournies lors de leur inscription aux services alimentaires. Cette catégorisation permet d'examiner les tendances d'utilisation par niveau scolaire et de mieux comprendre les besoins spécifiques de chaque groupe. Les segments sont répartis comme suit :

- **Série 1**
 - **Groupe 1 : Préscolaire**
 - **Groupe 2 : Primaire**
 - **Premier cycle** : Élèves de la 1^{re} à la 3^e année
 - **Deuxième cycle** : Élèves de la 4^e à la 6^e année
- **Série 2**
 - **Groupe 3 : Secondaire**

En examinant de manière approfondie les données recueillies, il apparaît clair que les élèves du préscolaire, combinés à ceux du primaire, représentent une proportion significativement plus élevée de l'utilisation des services alimentaires par rapport aux élèves du secondaire

(voir les figures 2 à 4). Cette tendance peut être attribuée à plusieurs facteurs, notamment l'importance des repas encadrés pour les plus jeunes élèves par rapport aux élèves du secondaire qui disposent souvent d'une plus grande autonomie pour faire leur propre repas.

Ces observations soulignent l'importance d'adapter l'offre alimentaire en fonction des besoins spécifiques des groupes d'âge, tout en tenant compte des préférences et des habitudes distinctes de chaque segment. Les figures 2 à 4 illustrant les écarts entre les groupes.

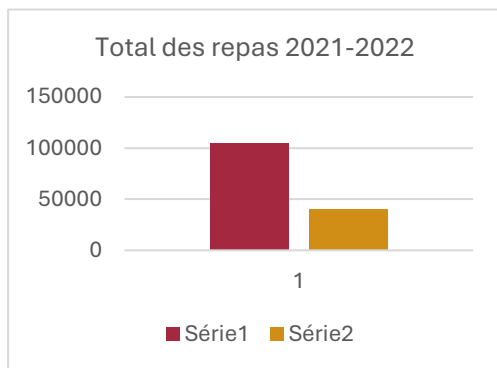


Figure 2

Série 1 : 104 865 repas
Série 2 : 39 967 repas

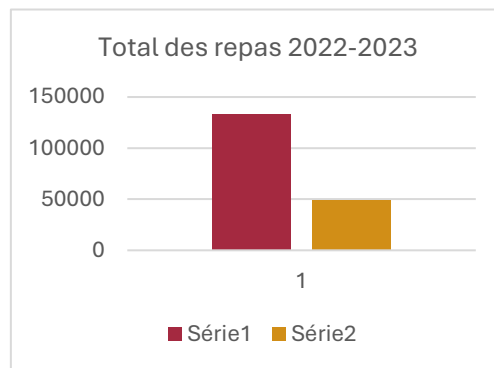


Figure 3

Série 1 : 133 069 repas
Série 2 : 48 999 repas

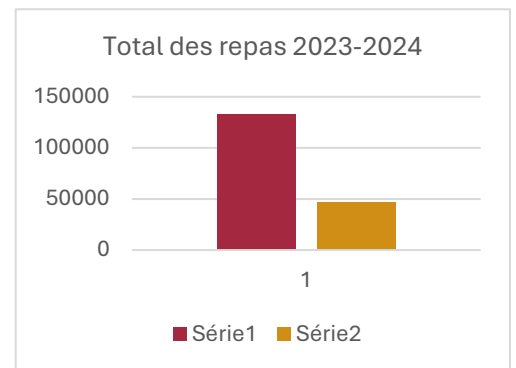


Figure 4

Série 1 : 132 348 repas
Série 2 : 46 313 repas

Nous observons également des variations dans le niveau d'utilisation des services alimentaires selon les journées de la semaine. Par exemple, les lundis enregistrent généralement une fréquentation dite normale, tandis que les jeudis sont nettement plus achalandés. Cette tendance s'explique en partie par le comportement de certains élèves non-inscrits au service régulier de la cafétéria qui choisissent d'y manger de manière ponctuelle, particulièrement vers la fin de semaine.

Jour	Précolaire	Cycle 1	Cycle 2	Secondaire	Total
Lundi	1106	6457	3310	3288	14161
Mardi	1291	7263	3807	4134	16495
Mercredi	1293	7659	3918	3991	16861
Jeudi	1314	7968	4462	4974	18718
Vendredi	1123	6763	3456	3751	15093
Total général	6127	36110	18953	20138	81328

Cette analyse des données 2023-2024 révèle que le menu proposé le jeudi, mettant en vedette les repas de pâtes, joue un rôle clé dans cette affluence accrue.

Ce plat, apprécié tant par les élèves inscrits aux services alimentaires que par ceux qui ne le sont pas, démontre l'importance du plaisir associé à la nourriture. En offrant des repas savoureux et réconfortants, la cafétéria ne se limite pas à nourrir, elle crée une véritable expérience culinaire qui rassemble les élèves.

Cette observation met en lumière l'impact des choix de menu sur la fréquentation, mais aussi sur l'ambiance générale de la cafétéria. Les repas les plus populaires deviennent bien plus qu'un simple moment pour se nourrir : ils sont des occasions de partage, de convivialité et de plaisir. Cela souligne la nécessité de maintenir une offre alimentaire variée et attrayante qui répond non seulement aux besoins nutritionnels, mais aussi aux attentes gustatives des élèves, qu'ils soient inscrits ou non à nos services réguliers.

La figure 5 présente une analyse comparative des données recueillies sur trois années consécutives (2021-2022, 2022-2023 et 2023-2024), mettant en évidence les tendances de fréquentation des services alimentaires. Cette analyse permet notamment d'observer que le jeudi se distingue comme la journée où l'affluence des élèves est la plus élevée, soulignant ainsi une régularité dans les habitudes de consommation au fil des ans.

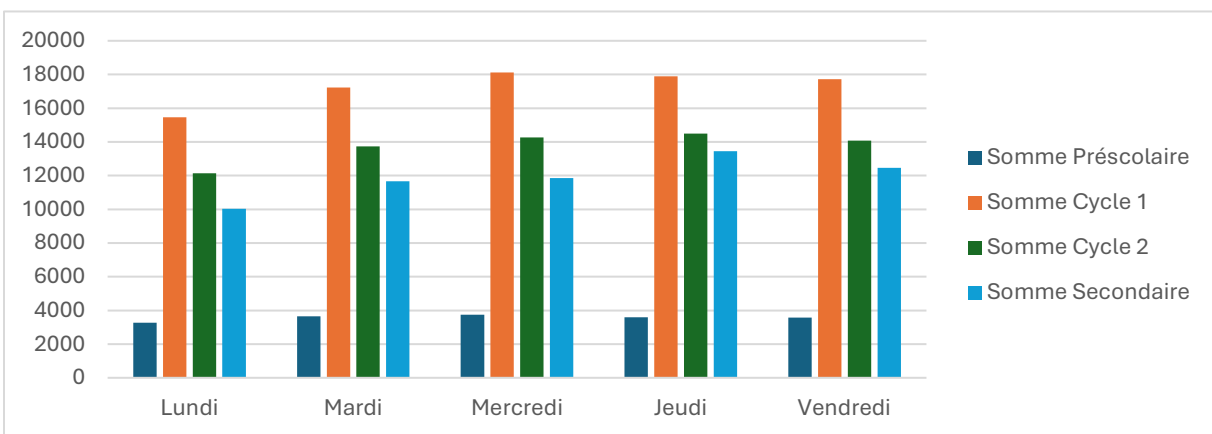


Figure 5

Jour de la semaine

Préscolaire : 17 803 repas
Cycle 1 : 86 420 repas
Cycle 2 : 68 721 repas
Secondaire : 59 465 repas

Lundi : 40 894 repas
Mardi : 46 291 repas
Mercredi : 47 976 repas
Jeudi : 49 436 repas
Vendredi : 47 812 repas

Engagés pour l'avenir



Une cafétéria engagée pour un avenir durable

Depuis plusieurs années, les services alimentaires du Collège mettent en œuvre des initiatives rigoureuses afin de réduire son empreinte écologique et d'adopter des pratiques durables. Cet engagement s'inscrit dans une démarche de responsabilité environnementale visant à limiter l'utilisation de matériaux à usage unique, à optimiser la gestion des matières résiduelles et à réduire le gaspillage alimentaire.

Depuis plusieurs années, notre établissement a pris des mesures pour éliminer plusieurs produits à usage unique ayant un impact environnemental important :

- 1 Les pailles en plastique ont été remplacées par des pailles compostables en papier.
- 2 Les assiettes en polystyrène (styromousse), tant pour les petites que pour les grandes portions, ont été remplacées par des assiettes compostables en bagasse, un matériau biodégradable issu de la canne à sucre.
- 3 Les bols à soupe et les verres à café en plastique ou en polystyrène ont été éliminés au profit de contenants en carton compostable.
- 4 Les couvercles en plastique à usage unique pour les soupes et les cafés ont été supprimés afin de réduire la production de déchets plastiques non recyclables.

Les services alimentaires appliquent aussi une politique rigoureuse de tri et de recyclage, en conformité avec les normes² environnementales en vigueur. Sont systématiquement récupérés :

- Le carton et le papier issus des emballages et contenants alimentaires.
- Les canettes en aluminium et les bouteilles de verre.
- L'ensemble des boîtes de conserve, afin d'en assurer le recyclage optimal.

Ces pratiques permettent de minimiser la quantité de déchets envoyés aux sites d'enfouissement et de favoriser la réutilisation des matériaux.

L'une des priorités des services alimentaires demeure la réduction du gaspillage alimentaire. Pour ce faire, toutes les recettes sont standardisées avec précision, ce qui permet un

² [Connaître les modalités de la collecte des matières recyclables | Ville de Montréal](#)

meilleur contrôle des portions et une utilisation optimale des ingrédients. Cette approche réduit considérablement les surplus alimentaires et favorise une consommation plus responsable.

Lors des événements spéciaux organisés au Collège, des mesures spécifiques sont mises en place pour limiter l'utilisation de plastique à usage unique. Ainsi, les ustensiles en plastique ont été remplacés par des ustensiles en bois ou en amidon de maïs, une alternative biodégradable.

Ces actions s'inscrivent dans une volonté d'amélioration continue et d'innovation en matière de développement durable. Les services alimentaires du Collège Charlemagne demeurent attentifs aux avancées technologiques et aux nouvelles pratiques écoresponsables afin d'adapter ses opérations en conséquence. Cette démarche contribue non seulement à la protection de l'environnement, mais également à la sensibilisation des élèves et de la communauté scolaire à l'importance d'une gestion responsable des ressources.



La parole aux élèves



Paroles d'élèves : l'expérience des services alimentaires

Durant le mois de mars, les élèves inscrits annuellement aux services alimentaires ont eu l'occasion de s'exprimer à travers un sondage de satisfaction comportant cinq questions précises sur leur expérience quotidienne à la cafétéria. Afin de capturer fidèlement et précisément la voix des utilisateurs réguliers du service, ce sondage a été administré aux élèves du préscolaire jusqu'à la quatrième secondaire. Nous avons choisi d'exclure intentionnellement les élèves de cinquième secondaire, considérant qu'ils sont en fin de parcours scolaire et que leurs besoins et attentes pourraient différer des autres niveaux.

Les cinq questions proposées étaient les suivantes :

1. Trouves-tu que la quantité dans ton assiette est suffisante ?
2. Comment trouves-tu les choix de repas offerts ?
3. Comment trouves-tu la rapidité du service ?
4. Que penses-tu du goût des repas ?
5. Aimes-tu manger à la cafétéria ?

Le graphique ci-dessous illustre clairement et de façon très visuelle les perceptions positives, neutres et négatives recueillies auprès des élèves. De manière générale, la majorité des réponses indique un niveau de satisfaction oscillant entre « aime » et « correct », ce qui témoigne des points forts du service alimentaire tels que perçus par nos élèves. En particulier, les choix variés des repas proposés et la qualité du goût des mets offerts sont ressortis comme les aspects les plus appréciés, confirmant ainsi notre engagement envers la 5^e valeur.

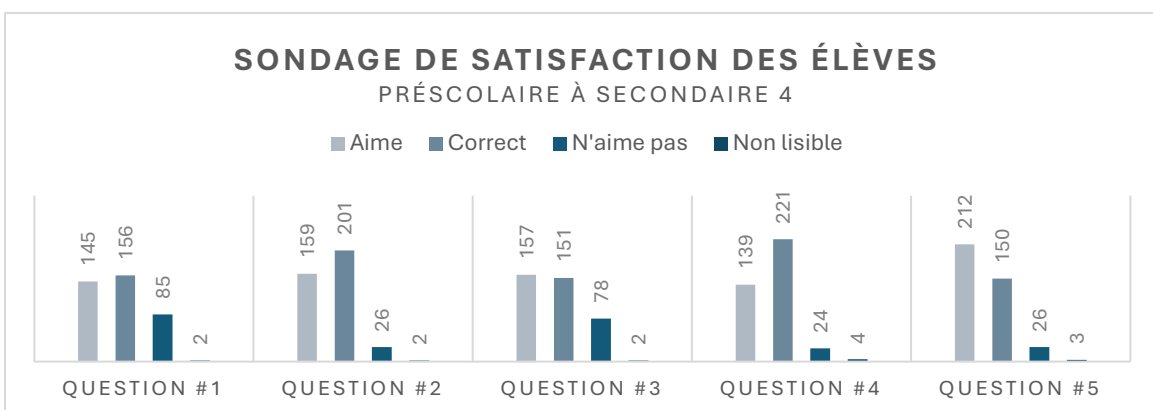


Figure 6

Au total, 388 élèves ont été sondés, hormis quatre élèves absents.

Cependant, ce sondage nous a aussi permis d'identifier clairement certains axes à améliorer. Parmi ceux-ci, la quantité de nourriture servie et la rapidité du service ont été signalées comme des points nécessitant une attention particulière afin d'améliorer encore davantage l'expérience globale des élèves. Suite à l'analyse de ces résultats significatifs et à l'arrivée d'un nouveau chef (M. Lancelot prenant sa retraite à la fin de l'année scolaire), une réunion entre les différentes directions du Collège, incluant les responsables des services alimentaires et pédagogiques, sera organisée. Lors de cette rencontre collaborative, des stratégies concrètes et réalisables seront élaborées et discutées en vue de répondre efficacement aux attentes légitimes exprimées par nos élèves, pour les prochaines années scolaires.

Le Collège s'engage ainsi pleinement dans une démarche d'amélioration continue de ses services.

Enfin, grâce à cette écoute attentive et proactive de la voix de nos élèves, nous réaffirmons avec détermination notre engagement indéfectible envers le bien-être global, une valeur fondatrice qui guide chaque jour l'ensemble de nos actions, décisions et orientations pédagogiques.

Conclusion

Le présent rapport met en lumière l'engagement exemplaire des services alimentaires du Collège Charlemagne envers la santé et le bien-être des élèves, conformément à la 5^e valeur de notre établissement. Au fil des dernières années, sous la direction inspirante du chef exécutif monsieur Lancelot et grâce à l'implication d'une équipe culinaire diversifiée et passionnée, nous avons pu offrir quotidiennement des repas équilibrés, savoureux et variés à nos élèves et à notre personnel.

L'excellente qualité des produits est assurée par la collaboration étroite avec des fournisseurs locaux et reconnus, ainsi que par le strict respect des normes rigoureuses de salubrité alimentaire supervisées par le MAPAQ et la Ville de Montréal. L'offre alimentaire, pensée pour répondre aux exigences nutritionnelles recommandées par le Guide alimentaire canadien, rencontre les préférences et les besoins diversifiés de notre communauté scolaire.

Les initiatives prises en faveur du développement durable démontrent clairement notre responsabilité envers l'environnement, avec des actions concrètes telles que la réduction significative du plastique à usage unique et la lutte active contre le gaspillage alimentaire.

Les résultats de notre sondage de satisfaction montrent une appréciation marquée pour la diversité des choix offerts et la qualité gustative des plats proposés. Les points d'amélioration identifiés, notamment concernant la quantité des portions et la rapidité du service, témoignent de notre volonté constante d'amélioration continue et de notre écoute attentive des besoins des élèves.

Fort des succès accomplis et des défis relevés, les services alimentaires du Collège Charlemagne poursuivent leur engagement avec détermination pour garantir un environnement propice à l'épanouissement et à la réussite de tous nos élèves. Nous réaffirmons ainsi notre mission d'offrir chaque jour une expérience culinaire enrichissante, qui soutient non seulement la santé physique, mais également le développement personnel et social des jeunes membres de notre grande famille de Charlemagne.

Annexe

Menu du service alimentaire 2024-2025

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Semaine 1 Service les semaines du : 19/08, 23/09, 28/10, 09/12, 27/01, 10/03, 21/04, 26/05									
menu 1	menu 2	menu 1	menu 2	menu 1	menu 2	menu 1	menu 2	menu 1	menu 2
Soupe boeuf et orge		Soupe tomates et alphabets		Soupe grecque aux lentilles		Soupe mexicaine aux haricots		Crème de brocolis	
Gratin de pâtes et saucisses de veau maison	Morue au citron, ^v riz pilaf	Boulettes suédoises, Pommes de terre en purée	Aiglefin à la provençale ^v	Poulet texan à la mijoteuse	Tofu Tempura ^v	Rotinis sauce à la viande <u>ou</u> sauce rosée ^v	Omelette aux poivrons grillés et fromage ^v	Pizza Charlemagne (veau) ou à la ratatouille ^v	Longe de saumon aux oignons ^v Riz & légumes
Légumes du soleil levant		Brocoli		Riz persillé, pois et carottes juliennes					
Biscuit gingembre & chocolat ou yogourt		Pouding au chocolat ou yogourt		Gâteau aux carottes ou yogourt		Muffin mangue & chocolat ou yogourt		Biscuit à la noix de coco et chocolat ou yogourt	
Semaine 2 Service les semaines du : 26/08, 30/09, 11/11, 16/12, 03/02, 17/03, 28/04, 02/06									
menu 1	menu 2	menu 1	menu 2	menu 1	menu 2	menu 1	menu 2	menu 1	menu 2
Soupe bœuf et coquilles		Soupe poulet et vermicelles		Crème de tomates		Soupe minestrone		Soupe aux pois (porc)	
Filet de sole pané	Fricassée de poulet et pâtes primavera	Boulettes (veau) pirate	Omelette au fromage suisse ^v	Poulet croustillant	Longe de saumon au safran ^v	Macaroni au bœuf gratiné	Aiglefin en croûte de parmesan, ^v Salade de pommes de terre, légumes	Hamburger de poulet	Chili végétarien, ^v Riz blanc
Riz et légumes du jour		Duo de pommes de terre et de patates sucrées et pois		Riz et cocktail de légumes					Laitue mesclun, vinaigrette balsamique à l'érable
Biscuit avoine et chocolat ou yogourt		Sablé au beurre ou yogourt		Brownies au citron ou yogourt		Scone vanille ou yogourt		Muffin aux framboises et chocolat ou yogourt	
Semaine 3 Service les semaines du : 02/09, 07/10, 18/11, 06/01, 10/02, 24/03, 05/05, 09/06									
menu 1	menu 2	menu 1	menu 2	menu 1	menu 2	menu 1	menu 2	menu 1	menu 2
Soupe tomates et orge		Crème jardinière		Potage paysan		Soupe poulet et riz		Soupe pasta e fagioli	
Chili con carne avec bœuf	Poisson cantonais ^v	Pâté chinois	Tofu général tao ^v , Salade tiède de riz au safran	Pilons de poulet BBQ	Morue aux échalotes ^v	Tortellinis au fromage, sauce tomates ^v	Calzone au jambon et fromage, salade de chou trois couleurs	Sous-marin Charlemagne	Aiglefin marinara ^v , Riz & légumes
Riz, haricots verts et julienne de carottes				Riz et macédoine					Chiffonnade de laitue aux tomates
Gâteau aux bananes ou yogourt		Biscuit au pain d'épices ou yogourt		Muffin aux carottes et ananas ou yogourt		Gâteau au chocolat ou yogourt		Biscuit à l'orange ou yogourt	

Semaine 4 Service les semaines du : 09/09, 14/10, 25/11, 13/01, 17/02, 31/03, 12/05, 16/06									
menu 1	menu 2	menu 1	menu 2	menu 1	menu 2	menu 1	menu 2	menu 1	menu 2
Soupe bœuf et alphabets		Crème de maïs		Potage St-Germain		Potage Crécy		Velouté maraîcher	
Poulet rôti aux épices berbères	Morue portugaise aux tomates [✓]	Steakette de veau Lyonnaise	Sloopy Joe végétarien [✓] gratiné sur baguette	Kofta de dinde glacé, sauce hoisin	Omelette espagnole [✓]	Plumes de blé, sauce à la viande <u>ou</u> sauce rosée [✓]	Lanières de porc hongroises	Hamburger ou végé burger [✓] , pain sésame	Saumon teriyaki [✓]
Riz pilaf au safran et citron et légumes du jour		Pommes de terre rissolées et salade de chou crémeuse		Riz et légumes du soleil levant				Salade césar	
Gâteau aux framboises ou yogourt		Biscuit croquant aux bananes ou yogourt		Renversé aux ananas ou yogourt		Muffin santé au chocolat ou yogourt		Biscuit aux petits fruits ou yogourt	
Semaine 5 Service les semaines du : 16/09, 21/10, 02/12, 20/01, 24/02, 07/04, 19/05									
menu 1	menu 2	menu 1	menu 2	menu 1	menu 2	menu 1	menu 2	menu 1	menu 2
Soupe bœuf et orzo		Soupe poulet et vermicelles		Potage parmentier		Soupe aux carottes et lentilles		Velouté de poivrons rouges	
Casserole de thon et pâtes au gratin [✓]	Jambon à l'érable Riz &légumes	Pain de viande (veau), Pommes de terre en purée	Frittata aux poireaux et fromage [✓]	Poitrine de poulet aux fines herbes	Steakette végétarienne aux oignons confits [✓]	Lasagne aux pâtes fraîches, sauce à la viande	Morue panée [✓] , Salade de vermicelles de riz & légumes	Fajitas au poulet	Aiglefin à l'estragon [✓]
Riz au curcuma, haricots verts et maïs		Brocoli		Riz pilaf et macédoine du jardinier				Salade d'épinards et fèves germées, vinaigrette orientale	
Scone au citron ou yogourt		Brownies Charlemagne ou yogourt		Gelée de fruits ou yogourt		Muffin aux bananes ou yogourt		Gâteau aux bleuets ou yogourt	

V = Plat végétarien

Tous les menus complets sont accompagnés d'un breuvage (berlingot de lait pour le préscolaire et le primaire ; jus ou bouteille d'eau ou berlingot de lait pour le secondaire et les employés), d'un petit pain de blé entier et d'un choix de fruits frais et de crudités.

Notre mission : Notre mission est d'offrir, à un juste prix, un menu varié, composé d'aliments à valeur nutritive élevée, basé sur les recommandations du Guide alimentaire canadien pour manger sainement et de la Politique cadre pour le virage santé dans les écoles, tout en respectant les goûts et les préférences de la clientèle étudiante, et ce, avec un service rapide et courtois dans une atmosphère conviviale.

Notes : Dans le but de faciliter le service aux élèves de la maternelle, ces derniers recevront automatiquement le choix 1 du menu, sans la soupe, afin de favoriser une plus grande consommation de légumes et de fruits frais. Pour accélérer la prise de décision dans le choix de menu et afin que tous puissent avoir suffisamment de temps pour dîner, nous demandons aux élèves de faire leur choix de menu du jour avant de se rendre à la cafétéria.

Heures de service au primaire (cafétéria & agora)

Maternelle à P6 : 11 h 15 à 11 h 45

Heures de service au secondaire (agora)

Déjeuner : 8 h 15 à 8 h 35

Récréations : 10 h 15 à 10 h 30 et 14 h 30 à 14 h 45

Repas chaud : 12 h à 12 h 45

Heures de service aux employés (salon des employés)

En continu : 11 h 15 à 13 h 30



Médiagraphie

<https://hectorlarivee.com/a-propos-dhector-larivee/>

<https://laurentidesjenmange.ca/membre/boulangerie-auger-1991-inc>

<https://en.wikipedia.org/wiki/Natrel>

<https://gfs.ca/fr-ca/notre-entreprise/#>

<https://www.dubeloiselle.ca/fr/entreprise>

<https://www.sysco.ca/fr/about/the-sysco-story>

<https://www.lemondeduravioli.com/>

<https://www.quebec.ca/gouvernement/ministere/agriculture-pecheries-alimentation/mission-et-mandats>

[Guide alimentaire canadien](#)

[Connaître les modalités de la collecte des matières recyclables | Ville de Montréal](#)

