



MENU TRAITEUR

GAYA

DU CAMP DE JOUR DE L'ÉTÉ • 2026

Du 22 juin au 28 août 2026

Semaine 1	LUNDI 22 JUIN	MARDI 23 JUIN	MERCREDI 24 JUIN	JEUDI 25 JUIN	VENREDI 26 JUIN
Fruits	Compote de fruits	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Repas	Pennes & saucisses douces de porc Servi avec sauce rosée	Spaghetti bolognaise végété Servi avec une sauce tomate et protéine de soya	Mix Sandwich ½ œuf – ½ poulet Servi avec carottes et fromage	Riz chinois au poulet Servi avec céleris, carottes, oignons, poivrons, sauce miel et ail	Pâté chinois Servi avec ketchup
Dessert	Barre granola & miel	Jello aux fruits	Pêches en sirop	Pouding au riz	Biscuit choco guimauve
Collation PM	Barre tendre & yogourt en tube	Craquelins breton & tomates	Yogourt en tube céréales	Hummus & carottes	Barre tendre & fromage
Semaine 2	LUNDI 29 JUIN	MARDI 30 JUIN	MERCREDI 1 JUILLET	JEUDI 2 JUILLET	VENREDI 3 JUILLET
Fruits	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Repas	Fusillis kwikwi Servi avec sauce tomate, poivrons, protéine de soya et fromage en grain	Boulettes de boeuf teriyaki Servi avec riz, haricots verts et maïs	Tortillas au poulet césar Servi avec carottes et fromage	Poulet miel orangé Servi avec riz, haricots verts et jaunes	Pizzaghetti Pizza fromage avec spaghetti sauce bolognaise
Dessert	Biscuit brisures de chocolat	Pêches en sirop	Compote de pomme & biscuit de thé	Salade de fruits	Mini patte d'ours choco
Collation PM	Haricots, tomates & galette de riz	Tartinade végété & melba	Barre tendre & yogourt en tube	Trempeuse fromagée & melba	Craquelins breton & carottes
Semaine 3	LUNDI 6 JUILLET	MARDI 7 JUILLET	MERCREDI 8 JUILLET	JEUDI 9 JUILLET	VENREDI 10 JUILLET
Fruits	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Repas	Boulettes espagnoles de boeuf Servi avec riz, tomates, carottes & maïs en grain	Pâtes tomates séchées Servi avec pâtes à l'ail, lanières de poulet & brocoli	Macaroni chinois Avec boeuf haché et légumes	Pâté chinois végétarien Servi avec ketchup	Salade césar poulet Servi avec croustons
Dessert	Mini pain banane & choco	Biscuit brisures de chocolat	Compote pomme-pêche & biscuit de thé	Brownies	Mandarines en sirop
Collation PM	Fromage & tomates raisins	Yogourt en tube & céréales	Hummus & pita	Légumes & trempeuse	Pizza aux tomates
Semaine 4	LUNDI 13 JUILLET	MARDI 14 JUILLET	MERCREDI 15 JUILLET	JEUDI 16 JUILLET	VENREDI 17 JUILLET
Fruits	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Repas	Brochette de poulet Servi avec riz pilaf et carottes	Lasagne Sauce bolognaise	Macaroni au fromage Servi avec brocolis	Riz chinois au poulet Servi céleris, carottes, oignons, poivrons, sauce miel et ail	Roulé poulet & canneberge Servi avec carottes & mini-concombre
Dessert	Biscuit choco guimauve	Poires en sirop	Barre granola & miel	Yogourt	Mini patte d'ours choco
Collation PM	Craquelins breton & carottes	Barre tendre & yogourt en tube	Carottes & fromage	Compote pomme-fraise & biscuit de thé	Haricots, tomates & galette de riz
Semaine 5	LUNDI 20 JUILLET	MARDI 21 JUILLET	MERCREDI 22 JUILLET	JEUDI 23 JUILLET	VENREDI 24 JUILLET
Fruits	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Repas	Boulettes espagnoles de boeuf Servi avec riz, tomates, carottes & maïs en grain	Mix Sandwich ½ œuf – ½ poulet Servi avec carottes et fromage	Spaghetti bolo végété Servi avec petit pain	Dinde sauce brune Servi avec pommes de terre en purée, petits pois et courge	Ragoût de boulettes Servi avec pomme de terre en purée et pois verts
Dessert	Mini pain banane choco	Pêches en sirop	Pouding au chocolat	Carré de rice krispies	Mini cup-cake
Collation PM	Yogourt en tube & céréales	Hummus & pita	Compote pomme-pêche & biscuit de thé	Craquelins breton & mini tomates	Hummus & carottes



Permis du MAPAQ #1991408-0003-01

CAMPS-GAYA.ca



MENU TRAITEUR

GAYA

DU CAMP DE JOUR DE L'ÉTÉ • 2026

Du 22 juin au 28 août 2026

Semaine 6	LUNDI 27 JUILLET	MARDI 28 JUILLET	MERCREDI 29 JUILLET	JEUDI 30 JUILLET	VENREDI 31 JUILLET
Fruits	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Repas	Macaroni effiloché de porc Mijoté à la sauce BBQ	Riz mexicain Avec boeuf haché, haricot rouge, poivrons et maïs en grain	Falafels sauce tomate Servi avec pomme de terre en purée, carotte et maïs en grain	Scoobidou mexicain Servi avec boeuf haché, tomates en dés, poivrons et sauce au fromage	Fajitas poulet Servi avec crème sure
Dessert	Biscuit choco & guimauve	Salade de fruits	Compote pomme & biscuit de thé	Barre granola & miel	Compote pomme-pêche
Collation PM	Yogourt en tube & céréales	Tartinade végé & melba	Barre tendre & yogourt en tube	Tartinade végé & melba	Tostitos & salsa
Semaine 7	LUNDI 3 AOÛT	MARDI 4 AOÛT	MERCREDI 5 AOÛT	JEUDI 6 AOÛT	VENREDI 7 AOÛT
Fruits	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Repas	Riz chinois au poulet Servi avec céleris, carottes, oignons, poivrons et sauce miel et ail	Macaroni végé gratiné Servi avec sauce bolognaise à la protéine de soya	Pâté chinois Servi avec ketchup	Repas cabane à sucre (végé) Omelette servie avec fèves au sirop, pomme de terre en quartier et carottes	Tortillas au poulet césar Servi avec carottes et fromage
Dessert	Mini patte d'ours choco	Mandarines en sirop	Mini pain banane choco	Biscuit feuille d'érable	Mini cup-cake
Collation PM	Trempeur fromagée & melba	Barre tendre & yogourt en tube	Compote pomme-pêche & biscuit de thé	Yogourt en tube & barre tendre	Hummus & pita
Semaine 8	LUNDI 10 AOÛT	MARDI 11 AOÛT	MERCREDI 12 AOÛT	JEUDI 13 AOÛT	VENREDI 14 AOÛT
Fruits	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Repas	Poulet miel orangé Servi avec riz, haricots verts et jaunes	Pad Thaï végé Servi avec spaghetti mariné, poivrons, oignon et cube de tofu	Boulettes de boeuf teriyaki Servi avec riz, haricots verts et maïs	Spécial Penne poutine Servi avec viande fumées	Salade césar poulet Servi avec croustons
Dessert	Jello aux fruits	Pêches en sirop	Compote de pomme & biscuit de thé	Salade de fruits	Biscuit choco guimauve
Collation PM	Craquelins breton & mini tomates	Tartinade végé & melba	Pizza aux tomates	Barre tendre & yogourt en tube	Fromage & tomates
Semaine 9	LUNDI 17 AOÛT	MARDI 18 AOÛT	MERCREDI 19 AOÛT	JEUDI 20 AOÛT	VENREDI 21 AOÛT
Fruits	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Repas	Brochette de poulet Servi avec riz pilaf et carottes	Tofu Teriyaki Servi avec vermicelle de riz, carottes et haricots verts	Pizzaggetti Pizza fromage & spaghetti sauce bolognaise	Riz chinois au poulet Servi avec céleris, carottes, oignons, poivrons et sauce miel et ail	Salade de pâtes poulet césar Servi froid
Dessert	Pouding au riz	Biscuit brisures de choco	Poires sirop	Compote pomme-fraise & biscuit de thé	Carré de rice krispies
Collation PM	Céleris & trempeur ranch	Yogourt en tube & céréale	Trempeur fromagée & melba	Hummus & pita	Popcorn & gâterie
Semaine 10	LUNDI 24 AOÛT	MARDI 25 AOÛT	MERCREDI 26 AOÛT	JEUDI 27 AOÛT	VENREDI 28 AOÛT
Fruits	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Repas	Général tao au poulet Servi avec vermicelle, carottes en julienne et brocolis	Macaroni végé gratiné Servi avec sauce bolognaise à la protéine de soya	Falafels sauce tomate Servi avec pomme de terre en purée, carottes et maïs en grain	Pâté chinois Servi avec ketchup	Mix Sandwich ½ oeuf – ½ poulet Servi avec carottes et fromage
Dessert	Mini patte d'ours choco	Pêches en sirop	Yogourt	Barre granola & miel	Brownies
Collation PM	Compote pomme & biscuit de thé	Barre tendre & yogourt en tube	Haricots, tomate & galette de riz	Tartinade végé & melba	Yogourt en tube & céréale

ACQ
PROGRAMMATION
ET VIE DE CAMPACQ
CONTRIBUTION
ASSOCIATIVE

Permis du MAPAQ #1991408-0003-01

CAMPS-GAYA.ca