

NB : La programmation est sujette à changement.

JOUR (Thème)	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
7h30 – 8h30	Participation à la mise en place de la cuisine				
8h30 – 9h	Mise en place et préparation du matériel par les élèves				
9h – 10h <b>Dessert à emporter pour 4 personnes</b>	Cheesecake	Éclairs vanille et glacé au chocolat	Mousse au yogourt et chocolat	Merveilleux individuels	Tarte amandine aux fruits
10h – 10h15	<b>Collation</b>	<b>Collation</b>	<b>Collation</b>	<b>Collation</b>	<b>Queue de castor</b>
10h15 – 11h30 <b>Lunch</b>	Quiche et salade César	Mac n'cheese au jambon	Panini	Chili	Poutine du chef
11h30 – 12h	Vaisselle et préparation des couverts pour le dîner				
12h – 13h	DÎNER				
13h – 14h <b>Pains à emporter</b>	Pain baguette	Tresse aux fines herbes	Pain Naan	Fougasse	Pain au lait et orange (pour petits déjeuners samedi)
14h – 14h30	<b>Collation</b>	<b>Collation</b>	<b>Collation</b>	<b>Collation</b>	<b>Collation</b>
14h30 – 15h30 <b>Souper à emporter pour 4 personnes</b>	Curry thaï au tofu et lait de coco (végétarien)	Pâté mexicain	Poulet au beurre, riz basmati et légumes	Légumes farcis à la provençale	Paëlla royale!
15h30 – 16h00	Vaisselle, emballage des repas pour la maison, réfrigération				
16h00 – 17h30	Film, jeux de société				