

Alimentation

Responsable : Josée Bernier

Site : Cafétéria de la polyvalente Thomas-Albert

Tous les repas et collations pour les participants seront préparés et servis à la polyvalente Thomas-Albert.

Horaire des repas

Repas	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner		6 h – 9 h	6 h – 9 h	6 h – 9 h	6 h – 9 h
Dîner		11 h – 14 h	11 h – 14 h	11 h – 14 h	11 h – 13 h 30
Souper	16 h – 18 h 30*	16 h – 18 h 30	16 h – 18 h 30	16 h – 18 h 30	À apporter À la PTA pour T-N
Collation	21 h 30	21 h 30	21 h 30	21 h 30	21 h 30

* Si votre délégation n'a pas besoin de souper le mercredi soir, prière d'en aviser le COFJA d'ici le 14 juin 2019.

Explication du menu

Chaque repas a été élaboré à partir du Guide alimentaire canadien par l'équipe du secteur d'alimentation du COFJA 2019 conjointement avec la responsable du traiteur, Diane Ouellette. Elles ont créé un menu (voir page suivante) qui tient compte des besoins alimentaires de chacun des participants.

Jour	Déjeuner	Dîner	Souper	Collation
Mercredi 26/06/19			<ul style="list-style-type: none"> • Soupe • Lasagne à la viande / végété / sans gluten • Petit pain / sans gluten • Bar à salade • Dessert • Lait et jus 	<ul style="list-style-type: none"> • Little Debbie Brownie Bites • Fruits • Lait et jus • Bâtonnet de fromage
Jeudi 27/06/19	<ul style="list-style-type: none"> • Bagel • Muffin anglais • Rôtie • Céréales • Gruau • Œufs brouillés • Jambon • Lait et jus 	<ul style="list-style-type: none"> • Spaghetti italien • Spaghetti végétarien • Petit pain • Bar à salade • Soupe • Dessert • Lait et jus 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisse de poulet • Patate au four • Petit pain • Soupe • Bar à salade pour végété • Dessert • Lait et jus 	<ul style="list-style-type: none"> • Crème glacée • Cornet • Bâtonnet de fromage • Lait et jus
Vendredi 28/06/19	<ul style="list-style-type: none"> • Bagel • Muffin anglais • Rôtie • Céréales • Crêpe avec sirop • Bacon • Gruau • Lait et jus 	<ul style="list-style-type: none"> • Sandwich au poulet chaud • Patate au four • Bar à salade • Soupe • Dessert • Lait et jus 	<ul style="list-style-type: none"> • Linguine à votre goût/poulet ou brocoli • Sauce Alfredo / Sauce aux fromages • Petit pain • Bar à salade • Soupe • Dessert • Lait et jus 	<ul style="list-style-type: none"> • Bar tendre granola • Fruits • Bâtonnet de fromage • Lait et jus
Samedi 29/06/19	<ul style="list-style-type: none"> • Sandwich au fromage grillé • Bagel • Muffin anglais • Rôtie • Céréales • Jambon • Gruau • Lait et jus 	<ul style="list-style-type: none"> • Burger poitrine de poulet avec salade • Végé burger avec salade • Bar à salade • Dessert • Lait et jus 	<ul style="list-style-type: none"> • Pizzas Assorties 6 pouces / sans gluten • Bar à salade • Soupe • Dessert • Lait et jus 	<ul style="list-style-type: none"> • Biscuits aux pépites de chocolat • Fruits • Bâtonnet de fromage • Lait et jus
Dimanche 30/06/19	<ul style="list-style-type: none"> • Pain doré • Muffins • Muffin anglais • Rôtie • Céréales • Bacon • Gruau • Lait et jus 	<ul style="list-style-type: none"> • Hamburger / végété • Hot dog / végété • Patate au four • Bar à salade • Dessert • Lait et jus 	<ul style="list-style-type: none"> • Boîte à apporter • Sandwichs froides / poulet / œufs / jambon • Tube de yogourt • Jus ou lait 	<ul style="list-style-type: none"> • À déterminer si les délégations le demandent
Lundi 01/07/19	À déterminer si les délégations le demandent			

Détails du menu

Offerts tous les jours :

- **Comptoir à salade déjeuner** : œufs bouillis, fromage en cube, yogourt, orange, banane, pomme, raisin, melon d'eau
- **Comptoir à salades dîner et souper** : pasta, salade de patates, salade de quinoa, salade de légumineuses, salade de pâtes, laitue, tomates, concombres, carottes, céleri, brocoli, chou-fleur, pois chiches, croutons de pain, portion de viande (dinde et jambon), œufs bouillis, fromage râpé, cornichons, salade macaroni au fromage, riz aux pois, salade de chou, salade au poulet, salade césar
- **Vinaigrette** : Italienne, Ranch, Française, César
- **Condiments pour tous les dîners et soupers** : ketchup, mayonnaise, margarine, sel et poivre
- **Condiments pour déjeuners** : confiture aux fraises, bleuets, et framboises, Cheez Whiz, margarine, sirop d'érable
- **Boissons (servies pour tous les repas et collations)** : Jjus de fruits non sucré et lait blanc ou au chocolat 2%
- **Choix de fruits frais** : melon d'eau, raisins, bananes, oranges ou pommes seront offerts en tout temps à la cafétéria
- **Céréales** : Un choix de céréales non sucrées

Description des desserts offerts aux repas :

Salade de fruits, yogourt carrés aux bleuets, carrés aux dattes, croustade aux pommes, Jell-O, pouding, carrés Rice Krispies, gâteau aux bananes, gâteau aux carottes, brownies, fruits, pain aux bananes, galettes à la mélasse, galettes au gruau, barres tendres nature. Ceci est un exemple des desserts qui pourraient être servis.

Description des boîtes à dîner :

- Lait blanc ou au chocolat 2%, ou jus de fruits
- Sandwich ou wrap au poulet, aux œufs ou au jambon
- Crudités
- Fruit ou yogourt

Pour les participants des Jeux à St-Léonard :

- Boîte à dîner ou repas chaud
- Le responsable de chaque délégation devra faire la commande la veille

Description des pizzas :

- Hawaïenne (jambon, ananas, piments verts)
- Grecque (végé)
- Pepperoni
- Pepperoni végé et sans gluten

Note importante :

- Si le participant a encore faim, il aura toujours l'option de se servir au bar à salades ou bar à pâtes pour compléter son repas.

Allergies :

- Il est important de prendre note que les Jeux de l'Acadie adhèrent à la politique de Jeux sans noix et arachides. Prière de consulter les dirigeants de la Société des Jeux de l'Acadie Inc. pour de plus amples détails.

Règlements

1. **Santé** : Les participants ont avantage à prendre les repas à la cafétéria puisque les menus ont été préparés en fonction des besoins des jeunes participants pour qu'ils puissent participer à leur plein potentiel pendant les Jeux.
2. **Heure des repas** : Les heures des repas sont indiquées à la page 59. Cependant, les participants sont encouragés à ne pas flâner à la cafétéria. Nous invitons les participants à ne pas s'attarder à la table afin de libérer les places pour les autres.
3. **Carte d'accréditation** : Aux repas, tous les participants devront présenter leur carte d'accréditation pour la faire poinçonner par un bénévole. Il est à noter que les participants sans carte d'accréditation ne seront pas admis à la cafétéria.
4. **Sécurité** : Les participants devront se conformer aux règlements de sécurité mis en vigueur par le Comité organisateur de la 40^e Finale des Jeux de l'Acadie.
5. **Satisfaction des repas** : Si le participant a un problème avec son repas, il pourra le mentionner à l'un des préposés à la surveillance.
6. **Gaspillage** : Afin de réduire le gaspillage, nous encourageons les participants à prendre seulement la nourriture qu'ils pourront manger.
7. **Nettoyage des cabarets** : Chaque participant doit vider le contenu de son cabaret aux poubelles et rapporter son cabaret lorsque son repas est terminé.
8. **Gomme à mâcher** : On demande aux participants de ne pas laisser leur gomme à mâcher sur les cabarets ou encore sur les tables de la cafétéria.
9. **Allergies** : Une fiche, remise par la SJA avant la Finale des Jeux, devra être remplie par chaque participant. Les participants devront s'assurer que leur allergie soit bien indiquée sur leur carte d'accréditation.
10. **Repas à apporter sur les sites** : Si le COFJA juge que la situation l'exige, les repas peuvent être apportés au site de compétition, avec un avis de 24 heures si possible.