

Teen Chef Summer Camp 2026 Menus

(Le français suit)

Ages 10 to 12

- **Half-Days, from 9am to 12:30pm**
- Snacks will be provided

CAMP A – Cuisine Camp - June 29 (4-day camp), July 13, July 27, August 10, August 24

- **Monday** Ratatouille, Mushroom and Sundried Tomato Risotto, Herb and Garlic Focaccia
- **Tuesday** Shiitake Miso Dashi Soup with Salmon Rice Balls
- **Wednesday** Herb Marinated Chicken Brochettes with Homemade Maple BBQ Sauce, Creamy Coleslaw and Couscous
- **Thursday** Smoked Salmon, Homemade English Muffin, Eggs Benedict, Hollandaise and Asparagus
- **Friday** Lemon Ricotta Stuffed Tortellini, Chicken and Mushroom Broth

*Participants will make their lunch.

CAMP B – Pastry Camp - July 6, July 20, Aug 4 (4-day camp), August 17, August 31

- **Monday** Berry Cream and Craquelin Petit Choux
- **Tuesday** Gluten-Free Pecan Pie Bars
- **Wednesday** Schaumrolle with Strawberry Meringue Swirl
- **Thursday** Coconut and Lime Pie
- **Friday** Triple Chocolate Sponge Cake

*Lunch will not be provided. Children are welcome to bring their own peanut-free lunch if they prefer to eat before 12:30pm.

Menus camps d'été 2026

De 10 à 12 ans

- Demi-journées, de 9 h à 12 h 30
- Goûter fourni

CAMP A – Atelier Cuisine - 29 juin (4 jours), 13 juillet, 27 juillet, 10 août, 24 août

- **Lundi** : Ratatouille, risotto aux champignons et tomates séchées, focaccia aux herbes et à l'ail
- **Mardi** : Soupe dashi miso aux shiitakes et boulettes de riz au saumon
- **Mercredi** : Brochettes de poulet marinées aux herbes, sauce barbecue maison à l'érable, salade de chou crémeuse et couscous
- **Jeudi** : Saumon fumé, muffin anglais maison, œufs Bénédicte, sauce hollandaise et asperges
- **Vendredi** : Tortelinis farcis à la ricotta et au citron, fond au poulet et champignons

*Les participants prépareront leur dîner.

CAMP B – Atelier Pâtisserie - 6 juillet, 20 juillet, 4 août (4 jours), 17 août, 31 août

- **Lundi** : Petits choux à la crème de fruits rouges et au crémeux
- **Mardi** : Barres de tarte aux noix de pécan sans gluten
- **Mercredi** : Rouleaux Schaumrolle à la meringue et aux fraises
- **Jeudi** : Tarte à la noix de coco et au citron vert
- **Vendredi** : Gâteau éponge triple chocolat

*Le dîner n'est pas fourni. Les enfants peuvent apporter leur propre dîner sans arachides s'ils préfèrent manger avant 12h30.