



Les papilles en folie

Menu 2026-2027

Le repas complet comprend la soupe, le mets principal, le dessert et le breuvage



LUNDI					AUSSI DISPONIBLE À LA CARTE	
MARDI						
MERCREDI						
JEUDI						
VENDREDI						
Semaine # 1: 31 août/ 5 oct/ 9 nov/ 14 déc/ 1 fév/ 15 mars/ 19 avril/ 24 mai/					Soupe du jour	2,50 \$
Soupe tofu et légumes grillés	Soupe alphabet	Crème navet à l'érable	Soupe bœuf et étoiles	Soupe légumes racines	Crudités et trempette	3,00 \$
Pâté chalet	Burger de poulet garni	Croque pain doré	Tacos végétariens	Penne sauce rosée gratinée	* Pizza froide	3,50 \$
Crudités/trempette	Salade macaroni aux légumes	Fèves au lard, fruits	Maïs chili, lime	salade du chef	*Sandwichs variés	4,00 \$
Verrine yogourt glacé	Croustade aux fruits	Pouding au lait	Sorbet	compote de fruits	*Sandwich grillé 2x fromage	4,00 \$
Semaine # 2: 7 sept/ 12 oct/ 16 nov/ 4 janv/ 8 fév/ 22 mars/ 26 avril/ 31 mai					*Bagel jambon/fromage	
Soupe taï	Velouté tomates au basilic	Soupe à l'oignon gratinée	Minestrone	Potage parmentier	* Accompagné de crudités et de trempette maison	4,00 \$
Filet poisson, riz herbes et citron	Pogo santé (tortillas, saucisse et fromage) couscous	Pizza cheese burger garnie de laitue et sauce spéciale	Gratin de poulet et légumes	Farfale sauce marinara	Assiette de salade (réservez avant 10h)	6,00 \$
Macédoine	Salade concombres à l'aneth	Crudités/trempette	Purée de pommes de terre	Salade verte	Crème glacée/Yogourt	1,25 \$
Muffin crème sure et bananes	Yogourt glacé	Jello aux fruits et yogourt	Salade de fruits tropical	Galette avoine et épices	Muffin maison	1,25 \$
Semaine # 3: 14 sept/ 19 oct/ 23 nov/ 11 janv/ 15 fév/ 29 mars/ 3 mai/ 7 juin					Galette avoine maison	1,25 \$
Crème de maïs	Poulet et riz	Soupe bœuf et pommes de terre	Tomate à l'ancienne	Crème Brocoli	Dessert du jour	1,25 \$
Hamburger bœuf tout garni	Crêpes, saucisses	Rotini alfredo	Jambon à l'érable	Sauté nouilles asiatiques;	Fruits de saison	1,25 \$
Frites au four	Pomme de terre et fruits	Salade à l'érable et canneberges	Purées pommes de terre, carottes	bœuf et légumes	Fruit to go	0,75 \$
Compote de fruits et social thé	Yogourt chia, petits fruits	Muffin carottes	Gâteau courgettes	Blanc mange au chocolat	Breuvages -	1,25\$-3,00\$
Semaine # 4: 21 sept/ 26 oct/ 30 nov/ 18 janv/ 22 fév/ 5 avril/ 10 mai/ 14 juin						
Soupe poulet orge et épinards	Soupe poulet vermicelles	Soupe tomates et quinoa	Soupe légumes lentilles	Crème courge		
Fricadelle de poisson	Chili, nacho, sauce au fromage	Sandwich poulet chaud	Macaroni trois fromages	Sous marin italien		
Légumes de saison	Trempette mexicaine	Pois sucrées et pommesde terres rôties	Crudités	Salade rotini,légumes		
Muffin fruits yogourt	Barre aux courgettes	Jello à la salade de fruits	Mandarines	Biscuit dattes		
Semaine # 5: 28 sept/ 2 nov/ 7 déc/ 25 janv/ 8 mars/ 12 avril/ 17 mai/ 21 juin					TARIFS	
Crème de poulet	Soupe haricots blancs et pois verts	Potage patates douces	Tomates et orzo	Soupe poulet italienne	Assiette principale	6,00 \$
Poutine Italienne ou régulière	Pizza naan au choix	Spaghetti sauce à la viande	Wrap garni poulet et légumes	Boulettes suédoises, riz pilaf	Repas complet	8,00 \$
Crudités	Crudités/trempette maison	Salade César	Salade carottes	Légumes de saison	Carte de 10 repas	70,00 \$
Barres aux fruits	Verrine yogourt granola	Pouding au pain et poires	Pouding au lait	Compote de fruits	Forfait annuel	1 200,00 \$

* Il est possible en tout temps de remplacer l'assiette principale par les repas du menu à la carte et le dessert du jour par les fruits frais, compote ou yogourt.

* Contact; mel.boivinpapillesenfolie@gmail.com