



Les papilles en folie

Menu 2020-2021

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	AUSSI DISPONIBLE À LA CARTE	
Semaine # 1: 31 août / 5 octobre / 9 novembre / 14 décembre / 25 janvier / 8 mars / 12 avril / 17 mai / 21 juin					Soupe du jour	1,75 \$
Soupe lentilles et légumes	Crème d'épinards	Soupe poulet et riz	Soupe Alphabet	Potage de légumes	Crudités et trempette	2,50 \$
Penne sauce rosée au fromage	Pain doré jambon fromage	Croquette végé, couscous, sauce tomates	Hot ciabata au poulet, pommes de terre rôties à l'ail	Pâté chinois	* Pizza froide	3,00 \$
Salade du chef	fèves au lard ou végé, fruits frais	Légumes colorés	Salade de chou crémeuse	Crudités	*Sandwichs variés	3,50 \$
Boule énergie santé	Yogourt granola maison	Sorbet aux fruits maison	Salade de fruits	Biscuit aux dattes	*Sandwich grillé 2x fromage	3,50 \$
Semaine # 2: 7 septembre / 12 octobre / 16 novembre / 21 décembre / 1 février / 15 mars / 19 avril / 24 mai					*Bagel jambon/fromage	3,50 \$
Soupe à l'oignon gratinée	Crème brocoli	Soupe thaï au lait de coco	Soupe aux légumes et nouilles	Soupe chorizo poulet	* Accompagné de crudités et de trempette maison	
Croquettes morue croustillantes	Fiesta Mexicaine(tacos souple)	Bol Poké poulet Tao tout garni	Pizza cheese burger garnie de laitue	Fusilis sauce au 3 fromages	Assiette de salade (réservez avant 10h)	5,00 \$
Salade fraises épinards	Crudités trempette		Crudités trempette	Salade brocoli bacon	Crème glacée/Yogourt	1,00 \$
Mandarines et biscuits secs	Mousse aux fraises	Jello tricolore aux fruits	Galette avoine	Verrine à l'érable	Muffin maison	1,00 \$
Semaine # 3: 14 septembre / 19 octobre / 23 novembre / 4 janvier / 8 février / 22 mars / 26 avril / 31 mai					Galette avoine maison	1,00 \$
Potage Parmentier	Soupe noce à l'italienne	Soupe bœuf et orge	Soupe aux tomates d'antan	Soupe mexicaine	Dessert du jour	1,00 \$
Hot dog Euro	Baguettine de porc effiloché gratiné	Macaronis sauce végé, fromage	Pâté au poulet	Chili, nacho, fromage	Fruits de saison	1,00 \$
Salade pommes vertes et Kale	Salade de carottes crémeuse et crudités	Salade de concombres, citron	Salade jardinière	Maïs épicé à la lime	Fruit to go	0,50 \$
Mousse tofu au chocolat	Pouding au lait	Crème glacée au choix	Fruits sauce caramel salé	Brownies courgettes	Mais soufflé	1,00 \$
Semaine # 4: 21 septembre / 26 octobre / 30 novembre / 11 janvier / 15 février / 29 mars / 3 mai / 7 juin					Veggie/Sun chips	1,50 \$
Crème de patates douces	Soupe au chou	Soupe végétarienne	Potage du jardin	Soupe minestrone	Corn nuts	1,75 \$
Crêpes, saucisses, pommes de terre.	Panini au choix (poulet, jambon, dinde)	Croquettes de poisson	Spaghetti sauce à la viande	Hamburger, frites au four	Viennoiseries	2,25 \$
Fruits frais	Salade d'orzo	Casserole de légumes rôtis	Salade César	Salade tomates bocconcini	Breuvages -	Entre 1,00\$ et 2,25\$
Tube glacé	Muffins aux fruits	Fruits, trempette au yogourt	Gâteau carottes	Jello fruits et biscuits secs	TARIFS	
Semaine # 5: 28 septembre / 2 novembre / 7 décembre / 18 janvier / 22 février / 5 avril / 10 mai / 14 juin					Assiette principale	5,00 \$
Potage de chou-fleur	Crème de courges	Soupe bœuf et nouilles	Soupe vermicelles	Crème de poulet	Repas complet	6,00 \$
Poutine Italienne	Sauté Asiatique sur vermicelle de riz	Pizza au choix	Boulettes suédoises, nouilles aux œufs	Lasagne aux légumes (sauce blanche)	Carte de 10 repas	55,00 \$
Salade légumes croquants	Sauté de légumes	Salade du chef	Légumes de saison		Forfait annuel	940,00 \$
Rice Krispies	Pain perdu à la cannelle	Fruits chocolatés	Carré fraises yogourt glacé	Coupe glacée au choix	Rabais applicable pour enfant de même famille sur forfait annuel	

* 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 ou yogourt.

* Visitez la page facebook " Les papilles en folie "

* Pour information, communiquez avec Mélanie Boivin au 514-473-2038 / 514-380-8899 poste 4025 ou par courriel au mel.boivin@hotmail.ca