



Les papilles en folie

Menu 2023-2024

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: 28 août / 2 octobre / 6 novembre / 11 décembre / 29 janvier / 11 mars / 15 avril / 20 mai					Soupe du jour	2,25 \$
Crème épinards	Soupe légumes racines	Soupe bœuf et étoiles	Soupe Alphabet	Chaudré maïs	Crudités et trempette	3,00 \$
Croque pain doré	Penne sauce rosée gratiné	Burger de poulet garni	Pâté chinois	Fiesta Mexicaine végétarienne	* Pizza froide	3,50 \$
fèves au lard, fruits frais	salade du chef	Frites au four, salade chou	Concombre tranché	Crudités trempette	*Sandwichs variés	4,00 \$
Verrine yogourt glacé	Compote pomme et pêches	Salade de fruits	Sorbet à l'orange	Pain perdu pommes cannelle	*Sandwich grillé 2x fromage	4,00 \$
Semaine # 2: 4 septembre / 9 octobre / 13 novembre / 18 décembre / 5 février / 18 mars / 22 avril / 27 mai					*Bagel jambon/fromage	4,00 \$
Soupe thai au coco	Soupe légumes et nouilles	Crème brocoli	Soupe à l'oignon gratinée	Soupe végétarienne	* Accompagné de crudités et de trempette maison	Assiette de salade (réservez avant 10h) Crème glacée/Yogourt Muffin maison Galette avoine maison Dessert du jour Fruits de saison Fruit to go Breuvages - Entre 1,00\$ et 2,25\$
Filet de poisson, couscous	Poitrine de dinde sauce canneberges, pommes de terre et macédoine	Wrap œufs hollandais	Pizza cheese burger garnie de laitue	Pâtes carbonara au fromage	6,00 \$	
Salade nappa croquante		Pommes de terres aux fines herbes	Crudités/trempette	Salade brocoli	1,00 \$	
Yogourt fraises et social thé	Muffin fruits et yogourt	Sorbet fraises et mangues	Salade de fruits tropical	Galette avoine et épices	1,25 \$	
Semaine # 3: 11 septembre / 16 octobre / 20 novembre / 8 janvier / 12 février / 25 mars / 29 avril / 3 juin					Galette avoine maison	1,25 \$
Potage crécy	Soupe tomates d'antan	Crème de poulet	Soupe bœuf et orge	Poulet vermicelles	Dessert du jour	1,00 \$
Crêpes,saucisses, patates rôties	Croque madame de luxe	Tortiglioni sauce végété, fromage	Croquette de thon au légumes	Sous marin bœuf braisé	Fruits de saison	1,00 \$
Fruits frais	Salade de carottes	Salade concombres et citron	Crudités/trempette	Salade kale et pommes vertes	Fruit to go	0,60 \$
Tube glacé	Fruits de saison	Pattes d'ours maison	Yogourt chia, petits fruits	Compote de fruits et social thé	Breuvages -	Entre 1,00\$ et 2,25\$
Semaine # 4: 18 septembre / 23 octobre / 27 novembre / 15 janvier / 19 février / 1 avril / 6 mai / 10 juin						
Soupe au chou	Crème de patates douces	Soupe poulet et quinoa	Crème céleri	Soupe coquillettes		
Chili, nacho, sauce au fromage	Pizza naan au choix	Jambon à l'ananas, purée pommes de terre	Spaghetti sauce à la viande	Hamburger bœuf tout garni		
Maïs chili, lime, coriandre	Salade du chef	Légumes de saison	Salade César	Frites au four		
Barre aux courgettes	Verrine yogourt granola	Muffin fruits yogourt	Pouding au pain et poires	Tranches d'agrumes		
Semaine # 5: 25 septembre / 30 octobre / 4 décembre / 22 janvier / 26 février / 8 avril / 13 mai / 17 juin					TARIFS	
Crème courge	Soupe légumineuses	Potage de légumes	Soupe poulet italienne	Minestrone	Assiette principale	5,50 \$
Poutine Italienne	Gratin marin	Vol au vents poulet,	Super macaroni trois fromage	Boulettes suédoises, riz pilaf	Repas complet	7,25 \$
ou régulière, crudités	Haricots verts	Légumes	Crudités	Légumes de saison	Carte de 10 repas	65,00 \$
Muffin yogourt bananes	Salade de fruits	Yogourt chia bleuets	Mandarines	Compote de fruits	Forfait annuel	1 125,00 \$

* 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.

* 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