



Les papilles en folie



Menu 2024-2025

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: 26 août/ 30 sept/ 4 nov/ 9 déc/ 27 janv/ 10 mars/ 14 avril/ 19 mai					Soupe du jour	2,25 \$
Crème épinards	Soupe légumes racines	Soupe Alphabet	Soupe bœuf et étoiles	Chaudré de maïs	Crudités et trempette	3,00 \$
Croque pain doré	Penne sauce rosée gratiné	Pâre chinois "pimpé"	Quésadillas végétariens	Burger de poulet garni	* Pizza froide	3,50 \$
fèves au lard, fruits frais	Salade	Crudités, trempette	Trempette au maïs	Frites au four, salade chou	*Sandwichs variés	4,00 \$
Verrine yogourt glacé	Compote de fruits et social thé	Pouding au pain	Sorbet à l'orange	Salade de fruits	*Sandwich grillé 2x fromage	4,00 \$
Semaine # 2: 2 sept/ 7 oct/ 11 nov/ 16 déc/ 3 fév/ 17 mars/ 21 Avril/ 26 mai					*Bagel jambon/fromage	4,00 \$
Potage parmentier	Crème de brocoli	Soupe légumes et nouilles	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\$
Crêpes,saucisses, patates rôties	Wrap au poulet, sauce thaï, chou craquant et patates douces rôties	Riz frit, œuf, légumes et poulet	Pizza cheese burger garnie de laitue	Pâtes carbonara au fromage	6,00 \$	
Fruits frais		Egg roll aux légumes	Crudités/trempette	Salade du chef	1,00 \$	
Yogourt glacé	Muffin fruits et yogourt	Yogourt aux fruits	Salade de fruits tropical	Galette avoine et épices	1,25 \$	
Semaine # 3: 9 sept/ 14 oct/ 18 nov/ 6 janv/ 10 fév/ 24 mars/ 28 avril/ 2 juin					Galette avoine maison	1,25 \$
Soupe thaï lait de coco	Soupe bœuf et orge	Crème de poulet	Poulet vermicelles	Soupe tomate d'antan	Dessert du jour	1,00 \$
Filet poisson, couscous	Poulet à l'ananas, légumes et riz	Tortiglioni sauce végé, fromage	Cigare au chou déconstruit	Hamburger bœuf tout garni	Fruits de saison	1,00 \$
salade crème fraîche		Salade concombres et citron	Purée de pommes de terre	Frites au four	Fruit to go	0,60 \$
Sorbet maison	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: 16 sept/ 21 oct/ 25 nov/ 13 janv/ 17 fév/ 31 mars/ 5 mai/ 9 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	Fricadelle de poisson	Spaghetti sauce à la viande	Panini trio de viande		
Trempette au maïs	Salade du chef	Légumes de saison	Salade César	pommes de terre fines herbes		
Barre aux courgettes	Verrine yogourt granola	Muffin fruits yogourt	Pouding au pain et poires	Tranches d'agrumes		
Semaine # 5: 23 sept/ 28 oct/ 2 déc/ 20 janv/ 24 fév/ 7 avril/ 12 mai/ 16 juin					TARIFS	
Crème courge	Soupe légumineuses	Potage de légumes	Soupe poulet italienne	Minestrone	Assiette principale	5,75 \$
Poutine Italienne	Nouilles aux œufs, sauce aux fruits de mer	Assiette poulet à la grecque, riz, pommes de terres	Super macaroni trois fromage	Boulettes suédoises, riz pilaf	Repas complet	7,50 \$
ou régulière, crudités	Salade du chef	Salade tomate, concombre fête	Crudités	Légumes de saison	Carte de 10 repas	67,00 \$
Muffin yogourt bananes	Salade de fruits	Yogourt chia bleuets	Mandarines	Compote de fruits	Forfait annuel	1 150,00 \$

* 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 ou par courriel au mel.boivin@hotmail.ca