



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		AUSSE 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 fra,iche			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 féta		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