



Les papilles en folie

Menu 2025-2026

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: 25 août/ 29 sept/ 3 nov/ 8 déc/ 26 janv/ 9 mars/ 13 avril/ 18 mai/ 22 juin					Soupe du jour	2,50 \$
Soupe alphabet	Soupe légumes racines	Crème de tomates au basilic	Soupe bœuf et étoiles	Soupe tofu et légumes grillés	Crudités et trempette	3,00 \$
Pâté chinois	Penne sauce rosée gratinée	Croque pain doré	Tacos végétariens	Burger de poulet garni	* Pizza froide	3,50 \$
Crudités/trempette	Salade du chef	Fèves au lard, fruits	Salade de maïs	Salade macaroni aux légumes	*Sandwichs variés	4,00 \$
Verrine yogourt glacé	Compote de fruits et social thé	Pouding au lait	Croustade aux fruits	Sorbet	*Sandwich grillé 2x fromage	4,00 \$
Semaine # 2: 1 sept/ 6 oct/ 10 nov/ 15 déc/ 2 fév/ 16 mars/ 20 Avril/ 25 mai					*Bagel jambon/fromage	4,00 \$ * Accompagné de crudités et de trempette maison Assiette de salade (réservez avant 10h) Crème glacée/Yogourt Muffin maison Galette avoine maison
Soupe taï	Crème de navet à l'érable	Soupe à l'oignon gratinée	Minestrone	Potage parmentier		
Filet poisson, couscous	Pogo santé (tortillas de blé, saucisse et fromage)	Pizza cheese burger garnie de laitue	Gratin Mexicain	Farfale sauce marinara		
Salade à la crème fraîche	Salade concombres et ananas	Crudités/trempette	Macédoine	Salade verte		
Yogourt glacé	Muffin crème sure et bananes	Salade de fruits tropical	Jello aux fruits	Galette avoine et épices		1,25 \$
Semaine # 3: 8 sept/ 13 oct/ 17 nov/ 5 janv/ 9 fév/ 23 mars/ 27 avril/ 1 juin					Galette avoine maison	1,25 \$
Poulet et riz	Crème de maïs	Tomates à l'ancienne	Soupe bœuf et pommes de terre	Potage de légumes verts	Dessert du jour	1,00 \$
Casserole Sloppy Joe	Crêpes, saucisses	Jambon à l'érable	Rotini alfredo	Hamburger bœuf tout garni	Fruits de saison	1,00 \$
Salade style césar	Pomme de terre et fruits	Purée pomme de terre. Carottes glacées	Salade à l'érable et canneberges	Frites au four	Fruit to go	0,60 \$
Blanc mange	Yogourt chia, petits fruits	Claffouti bleuets	Muffin carottes	Compote de fruits et social thé	Breuvages -	1,25\$-3,00\$
Semaine # 4: 15 sept/ 20 oct/ 24 nov/ 12 janv/ 16 fév/ 30 mars/ 4 mai/ 8 juin						
Soupe poulet orge et épinards	Soupe légumes, lentilles	Crème courge	Soupe poulet italienne	Soupe tomate et riz		
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 pommesdes terres rôties	Crudités	Salade rotini,légumes		
Muffin fruits yogourt	Barre aux courgettes	Jello à la salade de fruits	Mandarines	Tranches d'agrumes		
Semaine # 5: 22 sept/ 27 oct/ 1 déc/ 19 janv/ 23 fév/ 6 avril/ 11 mai/ 15 juin					TARIFS	
Crème de poulet	Soupe haricots blancs et pois verts	Potage patates douces	Tomates et orzo	Poulet vermicelles	Assiette principale	5,75 \$
Poutine Italienne ou régulière	Pizza naan au choix	Spaghetti sauce à la viande	Omelette à jojo	Boulettes suédoises, riz pilaf	Repas complet	7,75 \$
Crudités	Crudités/trempette maison	Salade César	Salade carottes	Légumes de saison	Carte de 10 repas	68,00 \$
Barres aux fruits	Verrine yogourt granola	Pouding au pain et poires	Pouding au lait	Compote de fruits	Forfait annuel	1 180,00 \$

* 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 " Contact; mel.boivinpapillesenfolie@gmail.com