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
Semaine # 1: 28 août / 2 octobre / 6 novembre / 11 décembre / 29 janvier / 11 mars / 15 avril / 20 mai				
Crème épinards	Soupe légumes racines	Soupe bœuf et étoiles	Soupe Alphabet	Chaudré maïs
Croque pain doré	Penne sauce rosée gratiné	Burger de poulet garni	Pâté chinois	Fiesta Mexicaine végétarienne
fêves au lard, fruits frais	salade du chef	Frites au four, salade chou	Concombre tranché	Crudités trempette
Verrine yogourt glacé	Compote pomme et pêches	Salade de fruits	Sorbet à l'orange	Pain perdu pommes cannelle
Semaine # 2: 4 septembre / 9 octobre / 13 novembre / 18 décembre / 5 février / 18 mars / 22 avril / 27 mai				
Soupe thai au coco	Soupe légumes et nouilles	Crème brocoli	Soupe à l'oignon gratinée	Soupe végétarienne
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
Salade nappa croquante		Pommes de terres aux fines herbes	Crudités/trempette	Salade brocoli
Yogourt fraises et social thé	Muffin fruits et yogourt	Sorbet fraises et mangues	Salade de fruits tropical	Galette avoine et épices
Semaine # 3: 11 septembre / 16 octobre / 20 novembre / 8 janvier / 12 février / 25 mars / 29 avril / 3 juin				
Potage crécy	Soupe tomates d'antan	Crème de poulet	Soupe bœuf et orge	Poulet vermicelles
Crêpes,saucisses, patates rôties	Croque madame de luxe	Tortiglioni sauce végé, fromage	Croquette de thon au légumes	Sous marin bœuf braisé
Fruits frais	Salade de carottes	Salade concombres et citron	Crudités/trempette	Salade kale et pommes vertes
Tube glacé	Fruits de saison	Pattes d'ours maison	Yogourt chia, petits fruits	Compote de fruits et social thé
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 terrre	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				
Crème courge	Soupe légumineuses	Potage Crécy	Soupe poulet italienne	Minestrone
Poutine Italienne	Gratin marin	Vol au vents poulet,	Super macaroni trois fromage	Boulettes suédoises, nouilles aux œufs
ou régulière, crudités	Haricots verts	Légumes	Crudités	Légumes de saison
Muffin yogourt bananes	Salade de fruits	Yogourt chia bleuets	Mandarines	Compote de fruits

AUSSI DISPONIBLE À LA C
Soupe du jour
Crudités et trempette
* Pizza froide
*Sandwichs variés
*Sandwich grillé 2x fromage
*Bagel jambon/fromage
* 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$ e

TARIFS
Assiette principale
Repas complet
Carte de 10 repas
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, 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**

ARTE
2,25 $
3,00 $
3,50 $
4,00 $
4,00 $
4,00 $
6,00 $
1,00 $
1,25 $
1,25 $
1,00 $
1,00 $
0,60 $

et 2,25$

5,50 $
7,25 $
65,00 $
1 125,00 $