

MENU GUILLAUME COUTURE

2023-2024

Menu du jour : 6,95\$

(ASSIETTE + SOUPE + DESSERT + BREUVAGE)

PAIEMENT : Argent ou Carte débit



ACCOMPAGNEMENTS: légumes ou salade ou crudités

FÉCULENTS: riz ou patates pilées ou patates grecques

BREUVAGE INCLUS.

Le traiteur se réserve le droit de modifier le menu sans préavis.

**Comptoir à sandwicherie,
disponibles tous les jours
(non inclus dans la carte repas)**

CARTE REPAS



Carte 10 repas : 69,50 \$

Carte 20 repas : 137,00 \$

Achat en ligne seulement

bergerontraiteur.ca

- Valide pour le menu du jour seulement

- Non remboursable, Non transférable

-Doit être utilisée durant l'année



Au plaisir de vous servir!

Tél: 1 (418) 228-1112

sans frais 1-855-955-1112

Site internet : bergerontraiteur.ca

Email : marcobergerontraiteur@hotmail.com

Semaine commençant le		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
4-8 Sept	Soupe	Alphabet et tomates	Anneaux et poulet	Étoiles et tomates	Soupe aux légumes	Crème de carottes
2-6 Oct	# 1	Farfalles au jambon	Filets de poulet	Lasagne	Hachis parmentier	Porc aigre-doux
30-3 Nov						
27-1 Déc	# 2	Filet de goberge	Tofu bourguignon	Sandwich côtes levées	Fajitas	Vol-au-vent au poulet
8-12 Janv						
5-9 Fév	Froid	Salade César au poulet	Ciabatta au jambon	Wrap rosbif	Croissant au thon	Assiette assortie
4-8 Mars	Dessert	Gâteau au gruau	Muffin aux bananes	Gâteau à la vanille	Carré au caramel	Galette aux carottes
1-5 Avril						
29-3 Mai						
27-31 Mai						
11-15 Sept	Soupe	Anneaux et bœuf	Crème de brocoli	Riz et poulet	Légumes	Crème de navets
9-13 Oct	# 1	Jambon à l'érable	Assiette chinoise	Ragoût de boulettes	Hamburger au poulet	Saucisses BBQ
6-10 Nov						
4-8 Déc	# 2	Bâtonnets de poisson	Pâté mexicain	Poisson au citron	Pennes sauce rosée saucisses italiennes douces	Sous-marin à la dinde éffilochée BBQ
15-19 Janv						
12-16 Fév	Froid	Kaiser deux viandes	Panini végété	Salade Big Mac	Croissant jambon / fromage	Guedille aux œufs
11-15 Mars	Dessert	Gâteau Framboisier	Muffin aux bleuets	Carré rice krispies	Galette à la mélasse	Pouding chômeur
8-12 Avril						
6-7 Mai						
3-7 Juin						
18-22 Sept	Soupe	Étoiles et poulet	Alphabet et tomates	Anneaux et bœuf	Soupe au chou	Crème de légumes
16-20 Oct	# 1	Macaroni	Croquettes de poulet	Sous-marin pizza	Pâté chinois	Burrito burger
13-17 Nov						
11-15 Déc	# 2	Burger filet de poisson	Riz frit aux bouchées de goberge	Porc aux légumes	Spaghetti	Quiche au brocoli
22-26 Janv						
19-23 Fév	Froid	Salade César au poulet	Croissant rosbif	Wrap à la dinde	Sous-marin jambon	Assiette froide
18-22 Mars	Dessert	Gâteau aux carottes	Muffin à l'érable	Pouding aux fruits	Tarte au fromage	Galette aux bananes et choco
15-19 Avril						
13-17 Mai						
10-14 Juin						
25-29 Sept	Soupe	Soupe aux légumes	Crème de poulet	Alphabet et bœuf	Riz et tomates	Crème de piments
23-27 Oct	# 1	Poulet sauce aux champignons	Hamburger	Pizza	Pâté à la viande	Crêpes jambon / fromage
20-24 Nov						
18-22 Déc	# 2	Pain de viande	Lasagne végété	Pain au saumon	Général Tao	Poulet parmigiana
29-2 Fév						
26-1 Mars	Froid	Panini à la dinde	Sous-marin club	Salade tacos	Sandwich poulet / canneberges	Salade aux œufs
25-29 Mars	Dessert	Gâteau à la mélasse	Galette à l'avoine	Muffin aux framboises	Carré aux fruits	Galette à la vanille
22-26 Avril						
20-24 Mai						
17-21 Juin						

Nous sommes une entreprise de service de traiteur et de service alimentaire pour 54 écoles. Nous avons adapté un menu de base couvrant une période de 4 semaines. Ce menu tient compte des exigences du guide alimentaire canadien et de la politique alimentaire de la CSDN. Les bonnes habitudes alimentaires nous tiennent à cœur. Nous désirons offrir de ce qu'il y a de mieux tout en étant des plus appétissants !