

MENU Louis-Joseph Papineauville

2024-2025

Menu du jour : 7,25 \$

(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 : **72,50 \$**

Carte 20 repas : **143,00 \$**

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
2-6 Sept	Soupe	Alphabet et tomates	Anneaux et poulet	Étoiles et tomates	Soupe aux légumes	Poulet et nouilles
30-4 Oct	# 1	farfalles au jambon	filet de poulet	lasagne	Pâté chinois	Porc aigre-doux
28-1 Nov		fricadelle de poisson	Sandwich végété	Poisson pesto	Vol-au-vent au poulet	Fajitas
25-29 Nov	# 2	Salade César au poulet	Ciabatta au jambon	Wrap rosbif	Croissant au thon	Assiette assortie
6-10 Janv		Gâteau au gruau	Carré Rice Krispies	Gâteau à la Jello	Carré écossais	Galette aux carottes
3-7 Fév	Froid					
3-7 Mars	Dessert					
31-4 Avril						
28-2 Mai						
26-30 Mai						
9-13 Sept	Soupe	Anneaux et bœuf	Crème de brocoli	Riz et poulet	Poulet et nouilles	Crème de navet
7-11 Oct	# 1	Jambon à l'érable	Macaroni	Ragoût de boulettes	Hamburger au poulet	Saucisses BBQ
4-8 Nov		Riz frit au poulet	Pâté mexicain	Bâtonnet de poisson	Pennes sauce rosée saucisses italiennes douces	Pain au saumon sauce aux oeufs
2-6 Déc	# 2	Kaiser 2 viande (jambon /pepperoni)	Panini végété	Salade chef	Croissant jambon/fromage	Sous-marin à la dinde effiloché
13-17 Janv		Gâteau framboisier	Pouding aux fruits	Gâteau marbré	Carrée aux Fruits	Galette à la vanille
10-14 Fév	Froid					
10-14 Mars	Dessert					
7-11 Avril						
5-9 Mai						
2-9 Juin						
16-20 Sept	Soupe	Étoiles et poulet	Alphabet et tomates	Soupe au chou	Anneaux au bœuf	Nouilles et poulet
14-18 Oct	# 1	Macaroni chinois avec saucisses	Croquettes de poulet	Pâté au bœuf	Sous-Marin pizza	Steak Haché
11-15 Nov		Burger filet de poisson	Riz côtes le vées	Poulet au beurre	Porc aux légumes	Spaghetti
9-13 Déc	# 2	Salade César au poulet	Croissant au rosbif	Sous-marin jambon	Wrap à la dinde	Assiette Froide
20-24 Janv		Gâteau aux carottes	Trottoir aux fruits	Tarte au fromage	Carré au caramel	Gâteau aux dattes
17-21 Fév	Froid					
17-21 Mars	Dessert					
14-18 Avril						
12-16 Mai						
9-13 Juin						
23-27 Sept	Soupe	Étoiles et tomates	Crème de poulet	Alphabet et bœuf	Riz et tomates	Crème de Légumes
21-25 Oct	# 1	Pâté à la viande	Hamburger	Pizza	Pain de viande	Poulet parmigiana
18-22 Nov		Sandwich au poulet chaud	Lasagne	Filet de goberge	Général Tao	Chili végété
16-20 Déc	# 2	Salade aux œufs	Sous- marin club	Croissant au jambon	Sandwich poulet/canneberges	Panini à la dinde
27-31 Jan		Gâteau à la vanille	Muffin au gruau	Gâteau de chantier	Galette aux bananes et choco	Pouding chômeur
24-28 Fév	Froid					
24-28 Mars	Dessert					
21-25 Avril						
19-23 Mai						
16-20 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 !