

MENU PAVILLON SACRÉ-CŒUR

2024-2025

Menu du jour

(ASSIETTE + SOUPE + DESSERT + BREUVAGE)

PRIMAIRE

Menu du jour : **6,25 \$**

SECONDAIRE

Menu du jour : **7,00 \$**

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 PRIMAIRE

Carte 10 repas : 62,50 \$
Carte 20 repas : 123,00 \$

CARTE REPAS SECONDAIRE

Carte 10 repas : 70,00 \$
Carte 20 repas : 138,00 \$

Achat en ligne seulement

bergerontraiteur.ca

- Valide pour le menu du jour seulement

- **Non remboursable, Non transférable**

-Doit être utilisée durant l'année



BERGERON
TRAITEUR

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

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 !