

MENU GUILLAUME COUTURE

2026-2027

Menu du jour: 8,15\$

(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 : **81,50 \$**

Carte 20 repas : **163,00 \$**

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 : admin@bergerontraiteur.com

Semaine commençant le		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
7-11 Sept 5-9 Oct 2-6 Nov 30-4Déc 4-8 Janv 1-5 Fév 8-12 Mars 5-9 Avril 3-7 Mai 31-4 Juin	Soupe # 1 # 2 Froid Dessert	Alphabet et tomates Filet de poulet Filet de basa à l'italienne Salade césar au poulet Galette pommes et gruau	Anneaux et poulet Sauté au porc Shanghai Pâte de boulette de dinde à sauce marinara Ciabatta au jambon Carré aux guimauves	Étoiles et tomates Lasagne à la viande Lasagne aux légumes Wrap rosbif Gâteau à la jello moelleux	Soupe aux légumes Burger de dinde Cajun Fish and chips Croissant au thon Carré caramel sublime	Crème de légumes Steak,Blé d'inde ,patates Bol Poké au bœuf Assiette assortie Muffins aux petits fruits de champs
14-18 Sept 12-16 Oct 9-13 Nov 7-11Déc 11-15 Janv 8-12 Fév 15-19 Mars 12-16 Avril 10-14 Mai 7-11 Juin	Soupe # 1 # 2 Froid Dessert	Anneaux et bœuf Burger de poulet Tofu à l'érable Kaiser 2 viande (jambon ,pepperoni) Gâteau framboisier	Crème de brocoli Scoobidoo chinois/saucisse sucré Filet de sole citronné Panini végété pouding aux fruits	Riz et poulet Porc aigre doux Pita Bruschetta Salade du chef Tarte au fromage et cerises	Nouille et tomate Poulet au beurre Burger poisson Croissant roast beef Sablé à la vanille	Crème de navets Sous-Marin pizza Pilon de poulet Sous-marin poulet éffiloché Gâteau Marbré
21-25 Sept 19-23 Oct 16-20 Nov 14-18 Déc 18-22 Jan 15-19 Fév 22-26 Mars 19-23 Avril 17-21 Mai 14-18 Juin	Soupe # 1 # 2 Froid Dessert	Étoiles et poulet Gratin tortellini au fromage Fricadelle de poisson Salade césar au poulet Gâteau Campagnard aux carottes	Alphabet et tomates Hamburger au bœuf Pain au saumon Croissant rosbif Feuilleté aux fruits	Anneaux et bœuf Spaghetti à la viande Sauté végété Wrap à la dinde Gâteau au gruau et caramel	Soupe au chou Poulet Teriyaki Pâté mexicain Sous-marin jambon Pouding chômeur du Québec	Crème aux carottes Pain de viande Lanière de porc sucré Assiette Froide Gâteau aux dattes
30-4 Sept 28-2 Oct 26-30 oct 23-27 Nov 21- 25 déc. 25-29 Janv 22-26 Fév 29-2 Avril 26-30 avril 24-28 Mai 21-25 juin	Soupe # 1 # 2 Froid Dessert	Soupe aux légumes Macaroni à la viande Fajitas au poulet Salade aux œufs Gâteau à la vanille de grand-maman	potage parmentier Pizza Feuilleté au crabe Sous- marin club Gâteau à la mélasse d'autrefois	Alphabet et bœuf Rotini sauce rosé à la saucisse italiennes galette aux patates douce et tofu Croissant au jambon /fromage Carré au fromage et bleuets	Riz aux tomates Mijoté de boulette à la viande Goberge pesto Sandwich poulet/canneberges Carré aux petits fruits	Crème aux légumes Riz fiesta bœuf Poulet basquaise Panani à la dinde Dessert aux bananes

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 !