

MENU Louis-Joseph Papineauville

2026-2027

Menu du jour : 8,00 \$

(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,
disponible tous les jours
(non inclus dans la carte repas)**

CARTE REPAS

Carte 10 repas : **80,00 \$**

Carte 20 repas : **160,00 \$**

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 : admin@bergerontraiteur.com

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