

*** COMPLÉTEZ ET RETOURNEZ SVP. UNE COPIE VOUS SERA APPORTÉE PAR LE LIVREUR ***

Nom : _____

Tél. : _____

MERCI DE RETOURNER IMMÉDIATEMENT

IMPORTANT

Merci de cocher

- REPAS AVEC SOUPE**
 REPAS SANS SOUPE

Menu de avril 2026

Lun. 30 mars	<input type="checkbox"/> Boulettes de veau sauce aux pêches ou <input type="checkbox"/> Enchiladas aux haricots noirs	Mer. 1^{er} avr.	<input type="checkbox"/> Macaroni à la viande ou <input type="checkbox"/> Chop suey au tofu mariné et édamames	JEU 2	<input type="checkbox"/> Repas de cabane : jambon, omelette et fèves au lard ou <input type="checkbox"/> Poisson sauce à la crème aux épinards
MAR 7	<input type="checkbox"/> Pâté mexicain ou <input type="checkbox"/> Gratin de cannellonis sauce tomate maison	Mer. 8	<input type="checkbox"/> Escalope de porc sauce chasseur ou <input type="checkbox"/> Filet de sole meunière	Ven. 10	<input type="checkbox"/> Cubes de bœuf savoureux ou <input type="checkbox"/> Salade de patates, haricots verts et œufs durs
Lun. 13	<input type="checkbox"/> Côtelette de porc bordelaise ou <input type="checkbox"/> Omelette au cheddar et pommes de terre	Mer. 15	<input type="checkbox"/> Boulettes de dinde, orzo, sauce crème et champignons ou <input type="checkbox"/> Riz tout garni tex-mex	Ven. 17	<input type="checkbox"/> Galette de bœuf sauce aux 3 poivres ou <input type="checkbox"/> Longe d'aiglefin aux poireaux
Lun. 20	<input type="checkbox"/> ♥ Poulet braisé à la marocaine ou <input type="checkbox"/> Macaroni primavera	Mer. 22	<input type="checkbox"/> Bœuf stroganoff ou <input type="checkbox"/> Sandwich BLT et tartinade de haricots blancs	Ven. 24	<input type="checkbox"/> Croquettes de saumon sauce aux œufs ou <input type="checkbox"/> Boulettes au riz sauce tomate
Lun. 27	<input type="checkbox"/> Pâté chinois ou <input type="checkbox"/> Quiche à la courge et cheddar	Mer. 29	<input type="checkbox"/> ♥ Casserole de poulet basquaise (oignons, poivrons, tomates) ou <input type="checkbox"/> Poisson et salsa de mangue	Ven. 1^{er} mai	<input type="checkbox"/> Côtelette de porc à la diable ou <input type="checkbox"/> Burger végétarien tout garni au tofu

7 \$ / repas (soupe incluse) Vous pouvez nous rejoindre au 450 836-7122 ou 450 875-0921 (Lavaltrie)

♥ COUP DE CŒUR ♥

(20 avril) Poulet braisé à la marocaine :

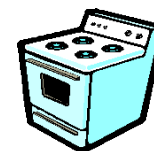
Du poulet cuit doucement aux arômes de miel, légèrement sucré et agrémenté d'épices et de raisins secs.

(29 avril) Casserole de poulet basquaise :

Des lanières de poulet sont grillées avec des poivrons, des olives et nappées de sauce tomate. Le tout légèrement relevé avec des assaisonnements et des épices. Un mets à découvrir !

COMMENT RÉCHAUFFER LES PÂTÉS ?

Pour réchauffer un pâté
qui est CONGELÉ :
45 à 50 minutes à 375°F



Pour réchauffer un pâté
qui est DÉCONGELÉ :
20 à 25 minutes à 350°F



*Couvrir avec du papier d'aluminium
avant de mettre au four
afin d'éviter qu'il ne brûle.*