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 juin 2026

Lun. 1er	☐ Galette de porc à l'oignon ou ☐ Casserole de poisson à la provençale	**Mer. 3**	☐ Vol au vent à la dinde ou ☐ Salade d'amour (épinards, fèves germées, riz, vinaigrette)	**Ven. 5**	☐ Lasagne sauce à la viande ou ☐ Brochette végétarienne au tofu sur riz à la grecque
Lun. 8	☐ Bœuf aux piments ou ☐ Œufs brouillés garnis : (asperges, cubes de jambon, poivrons verts et oignons verts)	**Mer. 10**	☐ Poitrine de poulet miel et moutarde ou ☐ Pizza florentine (épinards, champignons et fromage)	**Ven. 12**	☐ Pâté chinois ou ☐ ♥**Salade de goberge sur petit pain (guédille)**
Lun. 15	☐ Bœuf aux carottes ou ☐ Poisson sauce Aurore	**Mer. 17**	☐ Fricassée de porc ou ☐ Sandwich aux œufs et salade de légumes marinés	**Ven. 19**	☐ Poulet beauceron ou ☐ Chili végétarien avec nachos
Lun. 22	☐ Médaillon de veau haché et sauce chasseur ou ☐ Pâté au saumon	**MAR 23**	☐ Macaroni chinois ou ☐ Mijoté de pois chiches, épinards et lait de coco	**Ven. 26**	☐ Filet de porc mariné style BBQ ou ☐ Salade de pâtes à l'italienne avec bruschetta, haricots blancs et mozzarella

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

❤ *COUP DE CŒUR* ❤

(12 juin) Salade de goberge sur petit pain (guédille) :
Célébrez l'été avec ce plat composé de goberge à saveur de crabe, de salade, de concombre et de céleri-rave, mélangé à une sauce mayonnaise citronnée. Présenté dans un petit pain frais, voici un repas léger qui nous rappelle le bord de mer…

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.