

*** 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 DU JOUR
 REPAS SANS SOUPE

Menu de mai 2026

Lun. 4	<input type="checkbox"/> Boulettes suédoises ou <input type="checkbox"/> Feuilleté aux poireaux et parmesan	Mer. 6	<input type="checkbox"/> Poitrine de poulet sauce forestière ou <input type="checkbox"/> Gratin de poisson aux tomates et poivrons	Ven. 8	<input type="checkbox"/> Côtelette de porc à l'orange ou <input type="checkbox"/> Riz frit aux légumes et egg roll
Lun. 11	<input type="checkbox"/> Hot chicken CABA ou <input type="checkbox"/> Macaroni au fromage	Mer. 13	<input type="checkbox"/> Pâté au bœuf et pommes de terre de Lyne ou <input type="checkbox"/> Sandwich burger végétarien tout garni	Ven. 15	<input type="checkbox"/> Jambon à l'ananas ou <input type="checkbox"/> ♥ Poisson rôti à la portugaise
MAR 19	<input type="checkbox"/> ♥ Carbonade flamande ou <input type="checkbox"/> Quiche aux tomates et feta	Mer. 20	<input type="checkbox"/> Boulettes de veau à l'italienne ou <input type="checkbox"/> Pain de saumon	Ven. 22	<input type="checkbox"/> Poulet braisé au citron et couscous ou <input type="checkbox"/> Salade composée œufs durs et pâté de campagne
Lun. 25	<input type="checkbox"/> Cuisse de poulet et salade de chou ou <input type="checkbox"/> Tortellinis sauce marinara	Mer. 27	<input type="checkbox"/> Cigares au chou ou <input type="checkbox"/> Pizza aux légumes	Ven. 29	<input type="checkbox"/> Vol au vent à la dinde ou <input type="checkbox"/> Filet de sole à la crème de champignons

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

♥ COUP DE CŒUR ♥

(15 mai) Poisson rôti à la portugaise :

Mettez un peu de soleil dans votre assiette avec ce filet de poisson cuit au four avec des pommes de terre, des poivrons, des tomates, de l'ail et du paprika. À découvrir !



(19 mai) Carbonade flamande :

Ce plat belge est composé de bœuf braisé lentement et mijoté dans un bouillon à la bière. Un mets traditionnel savoureux !

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.*