



Cuisine les Belles-Sœurs

Menu 2025-2026



BON APPÉTIT!

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SOUPE ou POTAGE	Soupe à base de bœuf	Soupe à base de poulet	Potage du moment	Soupe à la tomate	Soupe du chef
REPAS FROID	Bagel fromage à la crème ♥ 1 œuf dur Crudités et trempette	Houmous ♥ Tartinade de houmous, Pointes de pita grillées, fromage et fruits	Salade César Poulet, fromage râpé et croûtons Pointes de pita grillées ♥	Salade César Poulet, fromage râpé et croûtons Petit pain ♥	Sous-marin à la dinde garni (fromage salade) Salade de pâtes
REPAS CHAUD					
Semaine 1					
25 août 29 sept. 3 nov. 8 déc.	26 janv. 9 mars 13 avril 18 mai	<u>Jambon à l'érable</u> Pommes de terre en purée Légumes de saison	<u>Tortellini au fromage</u> Sauce rosée Salade de concombres	<u>Souvlaki au poulet</u> Pointe pita grillé ♥ Sauce tzatziki Salade grecque	<u>Spaghetti à la viande</u> Bœuf Petit pain à l'ail ♥ Batônnetts de carottes
Semaine 2					
1er sept. 6 oct. 10 nov. 15 déc.	2 févr. 16 mars 20 avril 25 mai	<u>Poisson croustillant</u> (♥ chapelure) Sauce tartare Accompagnement du chef Brocolis vapeur	<u>Poulet en sauce</u> Sauce blanche maison Riz pilaf Légumes californiens	<u>Lasagne</u> Sauce à la viande Petit pain à l'ail ♥ Rondelles de concombres	<u>Brunch fruité</u> 2 Crêpes avec salade de fruits, yogourt et fromage ♥ mini muffin au son ou avoine
Semaine 3					
8 sept. 13 oct. 17 nov. 5 janv.	9 févr. 23 mars 27 avril 1er juin	<u>Muffin anglais</u> ♥ Œuf, fromage au choix et mayonnaise Pommes de terre grecques Salade maison	<u>Pain au bœuf et tomates</u> Riz Jardinière de légumes	<u>Galette de bœuf</u> Sauce brune Pommes de terre en purée Petit pois	<u>Soupe repas ramen</u> Juliennes de légumes, Œuf
Semaine 4					
15 sept. 20 oct. 24 nov. 12 janv.	16 févr. 30 mars 4 mai 8 juin	<u>Boulettes de porc général</u> <u>Tao</u> Vermicelles de riz Fèves et carottes	<u>Calzone aux tomates</u> Salade d'orzo Crudités et trempette	<u>Poulet Belles-Sœurs</u> Petit pain naan chaud Riz jasmin Carottes glacées	<u>Fusilli sauce à la viande</u> Salade César
Semaine 5					
22 sept. 27 oct. 1er déc. 19 janv.	23 fév. 6 avril 11 mai 15 juin	<u>Poisson à la dijonnaise</u> Trempette maison Couscous aux légumes Légumes grillés	<u>Riz chinois au poulet</u> Salade de carottes à l'orientale	<u>Boulettes à la canadienne</u> Sauce ragoût Pommes de terre en purée Légumes californiens	<u>Pâté chinois</u> Lentilles Betteraves marinées
DESSERTS Assiette de fruits frais disponible à tous les jours	Pouding en coupe	Biscuit à la framboise	Croustade aux pommes ou fraises ou Dessert du chef	Banane à l'honneur ! (Pain, biscuits, smoothie ou muffins)	Lait glacé ou galette à l'avoine

Repas complet :	
2 ARTICLES	8,00 \$
<u>Plat principal chaud ou froid</u> Et 1 article parmi les suivants : soupe, boisson ou dessert)	
3 ARTICLES	8,50 \$
<u>Plat principal chaud ou froid</u> Et 2 articles parmi les suivants : soupe, boisson ou dessert)	
4 ARTICLES	9,00 \$
<u>Plat principal chaud ou froid</u> , La soupe, le choix d'une boisson et d'un dessert.	
Plat principal :	
• Chaud ou froid	7,25 \$
Sandwich ou roulé :	
• Œuf ou fromage	4,00\$
• Jambon, thon ou poulet	4,00 \$
• Demi-sandwich varié avec crudités et trempette	4,00 \$
• Petite salade garnie ou César (250 mL)	3,25 \$
• Crudités (95 g) et trempette	3,00 \$
Compléments :	
• Soupe et craquelins (225 mL)	2,50 \$
• Sachet de condiments	0,50 \$
• Jus hydrafruit (60% d'eau)	2,00 \$
• Lait 2 % (200 mL)	2,00 \$
• Biscuit à l'avoine	2,00 \$
• Muffin aux fruits ou grains entiers	2,00 \$
• Fruit frais entier ou coupé	2,25 \$
• Salade de fruits (175 mL)	2,00 \$
• Dessert du jour	2,00 \$
• Yogourt (95 g à 125 g) ou en tube	1,75 \$

♥ aliments de blé entier ou à grains entiers

OPTION 1 : Achat de coupons **pour 10 repas ou plus** en ligne : [HTTPS://CUISINELESBELLESSOEURS.CA](https://cuisinelesbellessoeurs.ca)

Pour avoir rapidement les coupons, veuillez texter votre achat à ce numéro : 514-967-3908

2 ITEMS : 80\$

3 ITEMS : 85\$

4 ITEMS : 90 \$

OPTION 2 : Payable à la journée en argent comptant ou chèque, montant exact svp.

Responsable **Manon Michaud et Geneviève Langlois**