

MENU Louis-Joseph Papineauville

2025-2026

Menu du jour : 7,75 \$

(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 : 77,50 \$

Carte 20 repas : 150,00 \$

Achat en ligne seulement

bergerontraiteur.ca

- Valide pour le menu du jour seulement

- Non remboursable, Non transférable

-Doit être utilisée durant l'année



BERGERON
TRAITEUR

Au plaisir de vous servir!

Tél: 1 (418) 228-1112

sans frais 1-855-955-1112

Site internet : bergerontraiteur.ca

Email : marcobergerontraiteur@hotmail.com

Semaine commençant le		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1-5 Sept	Soupe	Alphabet et tomates	Anneaux et poulet	Étoiles et tomates	Soupe aux légumes	Orge et bœuf
29-3 Oct	# 1	Filet de poulet	Pâte aux boulettes avec sauce marinara	Lasagne	Pâté chinois	Casserole au bœuf
27-31 oct		Poisson pesto	Sandwich végété	Goberge pané	Poulet au beurre	Vol-au-vent au poulet
24-28 Nov	# 2	Salade César au poulet	Ciabatta au jambon	Wrap rosbif	Croissant au thon	Assiette assortie
5-9 Janv		Galette au gruau	Carré aux Rice Krispies	Gâteau à la jello	Carré au caramel	Galette aux carottes
2-6 Fév	Froid					
2-6 Mars	Dessert					
30-3 Avril						
27-1 Mai						
25-29 Mai						
8-12 Sept	Soupe	Anneaux et bœuf	Crème de brocoli	Riz et poulet	Nouilles e tomates	Crème de navet
6-10 Oct	# 1	Pennes sauce rosée Saucisses italiennes douces	Poulet teriyaki	Ragoût de boulettes	Hamburger au poulet	Saucisses BBQ
3-7 Nov		Gratin au poulet	Pâté mexicain	Pain au saumon	Burritos	Bâtonnet de poisson
1-5 Déc	# 2	Kaiser 2 viandes (jambon/pepperoni)	Panini végété	Salade du chef	Croissant au rosbif	Sous-marin au poulet effilochée
12-16 Janv		Gâteau framboisier	Pouding aux fruits	Pouding au chomeur	Galette à la Vanille	Gâteau marbré
9-13 Fév	Froid					
9-13 Mars	Dessert					
6-10 Avril						
4-8 Mai						
1-5 Juin						
15-19 Sept	Soupe	Étoiles et poulet	Alphabet et tomates	Anneaux et bœuf	Soupe au chou	Crème de carottes
13-17 Oct	# 1	Macaroni	Croquettes de poulet	Spaghetti	Sous-marin pizza	Pain de viande
10-14 Nov		Burger filet de poisson	Porc aigre doux	Sauté végété	Général tao	Porc aux légumes
8-12 Déc	# 2	Salade César au poulet	Croissant rosbif	Wrap à la dinde	Sous-marin jambon	Assiette froide
19-23 Janv		Gâteau aux carottes	Trottoir aux fruits	Tarte au fromage	Galette aux bananes et choco	Gâteau aux dattes
16-20 Fév	Froid					
16-20 Mars	Dessert					
13-17 Avril						
11-15 Mai						
8-12 Juin						
22-26 Sept	Soupe	Soupe aux légumes	Crème de poulet	Alphabet et bœuf	Riz et tomates	Crème de légumes
20-24 Oct	# 1	Poulet parmigiana	Hamburger	Pizza	Steak haché	Pâté à la viande
17-21 Nov		Jambon à l'érable	Lasagne végété	Filet de Goberge	Sandwich au poulet chaud	Fajitas
15-19 Déc	# 2	Salade aux œufs	Sous-marin club	Croissant au jambon	Sandwich poulet / canneberges	Panini à la dinde
26-30 Jan		Gâteau à la vanille	Gâteau à la mélasse	Muffins aux fruits	Carrés aux fruits	Gâteau aux bananes
23-27 Fév	Froid					
23-27 Mars	Dessert					
20-24 Avril						
18-22 Mai						
15-19 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 !