TABLE CHAUDE

MENU DU JOUR





Gluten
Sans Gluten
Lactose
Sans Lactose

Moutarde

Arachides

Noix

Sésame

Poisson

Fruits de mer

11h00 - 14h00 17h00 - 18h30	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
OPTION 1 OPTION 1 PLAT PRINCIPAL VÉGÉ (7,95\$)	BOULETTES VÉGÉS À LA SAUCE AIGRE- DOUCE (2) (Î)	PARMENTIER AUX LÉGUMES ET POMME DE TERRE DOUCE	CARI DE TOFU, LÉGUMES ET POIS CHICHES AU LAIT DE COCO	MACARONIS AU FROMAGE	TOFU RÔTI AUX FINES HERBES, SAUCE VIERGE
OPTION 2 PLAT PRINCIPAL (8,95\$)	BOULETTES DE PORC À LA SAUCE AIGRE- DOUCE	PARMENTIER AU POULET ET POMME DE TERRE DOUCE	CARI DE CREVETTES, LÉGUMES ET POIS CHICHES AU LAIT DE COCO	PILON DE POULET BBQ	AIGLEFIN RÔTI AUX FINES HERBES, SAUCE VIERGE
FÉCULENT	RIZ		couscous	POMMES DE TERRE RÔTIES	RIZ 7 GRAINS
SALADE DU BAR À SALADES, MESCLUN OU LÉGUMES	MÉLANGE DE LÉGUMES ASIATIQUES	CAROTTES RÔTIES		MACÉDOINE	HARICOTS







LE MENU PEUT CHANGER SELON LA DISPONIBILITÉ DES INGRÉDIENTS





NAVIER+ STOKES

TABLE CHAUDE

MENU DU JOUR



3 - 7 NOVEMBRE 2025

11h00 - 14h00 17h00 - 18h30	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	Gluten Sans Gluten
OPTION 1 (Figure 1) PLAT PRINCIPAL VÉGÉ (7,95\$)	TAQUITOS VÉGÉS, SAUCE TOMATE	MIJOTÉ DE SEITAN ET LÉGUMES FAÇON BOURGUIGNON	CHILI À LA COURGE ET AUX HARICOTS	BOULETTES VÉGÉS, SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS (2)	RIZ FRIT AUX LANIÈRES VÉGÉS ET LÉGUMES	Lactose Sans Lactose Deuf Soya
OPTION 2 PLAT PRINCIPAL (8,95\$)	CRÊPE FARCIE AU POULET ET AUX POIREAUX, SAUCE HOLLANDAISE	MIJOTÉ DE PORC ET LÉGUMES FAÇON BOURGUIGNON	CHILI AU POULET ET AUX HARICOTS	SAUMON, SAUCE À LA CRÈME ET À L'ANETH	RIZ FRIT AU POULET ET LÉGUMES	Moutarde Arachides Noix Sésame
FÉCULENT	POMMES DE TERRE RÔTIES		RIZ	couscous	ROULEAUX DE PRINTEMPS	Ail Poisson Fruits de mei
SALADE DU BAR À SALADES, MESCLUN OU LÉGUMES	MACÉDOINE	PURÉE DE POMMES DE TERRE	BROCOLIS	HARICOT		Fruits de me: Porc Végétarien











TABLE CHAUDE

MENU DU JOUR



10 - 14 NOVEMBRE 2025

11h00 - 14h00 17h00 - 18h30	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	Gluten Sans Gluten
OPTION 1 (7,95\$)	SPANAKOPITAS, SAUCE TZATZIKI	TOFU CROUSTILLANT GÉNÉRAL TAO	CANNELLONI RICOTTA ET ÉPINARDS, SAUCE TOMATE	SAMOSSA AUX LÉGUMES	LANGUETTE VÉGÉ, SAUCE TARTARE	Lactose Sans Lactose Oeuf Soya
OPTION 2 PLAT PRINCIPAL (8,95\$)	BROCHETTE DE PORC, SAUCE TZATZIKI	POULET GÉNÉRAL TAO	SAUCISSE ITALIENNE À LA PEPERONATA	PILON DE POULET AUX HERBES	TILAPIA MULTIGRAIN, SAUCE TARTARE	Moutarde Arachides Noix Sésame
FÉCULENT	POMMES DE TERRE RÔTIES	RIZ	PENNE	couscous	RIZ 7 GRAINS	Ail Poisson
SALADE DU BAR À SALADES, MESCLUN OU LÉGUMES	COURGETTE	BROCOLIS	POIVRONS RÔTIS	MÉLANGE DE LÉGUMES	MACÉDOINE	Fruits de mer









TABLE CHAUDE



MENU DU JOUR



17 - 21 NOVEMBRE 2025

11h00 - 14h00 17h00 - 18h30	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	Gluten Sans Gluten
OPTION 1 (Figure 1) PLAT PRINCIPAL VÉGÉ (7,95\$)	TOFU CROUSTILLANT, SAUCE BBQ ET ÉRABLE	BOULETTES VÉGÉS, SAUCE SATAY ET LAIT DE COCO	TORTELLINI AU FROMAGE, SAUCE ROSÉE	TOFU AU BEURRE	LANGUETTE VÉGÉ TERIYAKI (1)	Lactose Sans Lactose Oeuf Soya
OPTION 2 PLAT PRINCIPAL (8,95\$)	FILET DE PORC, SAUCE BBQ ET ÉRABLE	BOULETTES DE DINDE, SAUCE SATAY ET LAIT DE COCO	TORTELLINI À LA SAUCISSE, SAUCE ROSÉE	POULET AU BEURRE	PANGASIUS, SAUCE TERIYAKI	Moutarde Arachides Noix Sésame
FÉCULENT	PURÉE DE POMMES DE TERRE	NOUILLES		couscous	RIZ	Ail Poisson
SALADE DU BAR À SALADES, MESCLUN OU LÉGUMES	MÉLANGE DE LÉGUMES	BROCOLIS	POIVRONS RÔTIS	HARICOTS	MÉLANGE DE LÉGUMES	Fruits de mer Porc Végétarien









Soupe du jour +2\$ Dessert du jour +2\$

Café ou Jus en vrac +1\$