



Polybel

MENU 2018-
2019

DELI		CASSE-CROUTE	
Sandwich carré	3,50 \$	Jeudi	Bar à sous marin
Wrap ou croissant	4,00 \$		
Pannini	5,00 \$	Vendredi	Pizza au pépperoni
Boîte à sandwich	4,50 \$		
Boite à lunch	6,50 \$		
Boite à collation protéinée	3,00 \$		
Raisins et fromage	2,50 \$		
Crudités ou fruits frais	3,00 \$		En trio
Arachides ou amandes	1,75 \$		6,00 \$
Croustilles au four	1,50 \$		
SALADES		GRILL / DÉJEUNER	
Salade de pâtes	2,25 \$	Rotis	1,00 \$
Salade en entrée	3,50 \$	Fromage grillé	2,25 \$
Salade repas	5,00 \$	Bagel ou muffin anglais	1,50 \$
Asiatique au poulet	En trio	Bagel fromage	2,50 \$
Greques	6,00 \$	BLT, œuf, fromage	4,25 \$
Cobb au thon		BLT, œuf, fromage sur bagel	4,75 \$
Salade de légumineuses		2 œufs, rotis, bacon	4,75 \$
Salade de quinoa		Extra œuf, fromage ou bacon	1,00 \$
Œuf et jambon		Confitures	0,25 \$



POLYBEL

MENU 2018-
2019

Semaine débutant		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 1						
27 août	4 fév.	Crème de courgettes	Poulet et légumes	Crème de brocolis	Bœuf et légumes	Crème de légumes
1 oct.	18 mars	Spaghetti, sauce à la viande	Tacos au bœuf	Burger de poulet	Poulet teriyaki	Soupe tonkinoise
5 nov.	22 avril	Saumon, mayo aux fines herbes	Croque Monsieur	Pain de viande		
10 déc.	27 mai	Fèves vertes et patates rissolées	Salade verte	Crudités et patates rissolées	Vermicelles de riz légumes au four	Rouleau printanier/ salade du chef
		Bagatelle	Gâteau à la cannelle	Croustade aux pommes	Mousse au chocolat	Tarte aux bleuets
Semaine 2						
3 sept.	11 fév.	Poulet et vermicelles	Potage aux poireaux	Bœuf et orzo	Crème de carottes	Tomates et légumes
8 oct.	25 mars	Cuisse de poulet	Sous-marin au porc effiloché	Shish taouk	Mijoté à la canadienne	Assiette chinoise
12 nov.	29 avril	Fettucini alfredo	Poisson à l'italienne	Boulettes à la russe		
17 déc.	3 juin	Patates rôties et salade de chou	Linguini à l'ail et salade verte	Couscous à la marocaine	Petit pain chaud	Riz, egg roll et brocolis
		Pouding au caramel	Carré aux framboises	Mille-feuilles au graham	Pain aux courgettes	Pouding chômeur
Semaine 3						
10 sept.	18 fév.	Crème de tomates	Soupe du cultivateur	Courges et poires	Minestrone	Potage de légumes
15 oct.	1 avril	Pâté au saumon	Doigts de poulet	Pita ghatti	Hamburger steak, sauce aux oignons	Brochette de poulet
19 nov.	6 mai	Pennes gratinés aux légumes grillés	Bœuf stroganoff	Fish and chips		
7 janv.	10 juin	(Riz au jasmin) et fèves vertes	Nouilles aux œufs et salade de brocolis	Patates rôties et salade de chou	Patates pilées et légumes	Riz pilaf et légumes rôties
		Carré aux Rice Krispies	Gâteau aux carottes	Croustade aux fraises	Parfait à la vanille	Tarte aux fruits
Semaine 4						
17 sept.	25 fév.	Poireaux et patates	Crème de céleri	Poulet et riz sauvage	Patates douces	Vietnamienne
22 oct.	8 mars	Macaroni au fromage	Poulet général tao	Lasagne à la viande	Vol-au-vent au poulet	Fajitas au poulet
26 nov.	13 mai	Hamburger	Nouveauté du chef	Burger du pêcheur		
14 janv.	17 juin	Pomme de terre rôties et crudités	Vermicelles et salade de juliennes de légumes	Grelots et salade césar	Patates en purée et salade verte	Salade printanière
		Pouding au chocolat	Pain aux bananes	Tarte au citron	Moëlleux à l'érable	Carré aux dattes
Semaine 5						
24 sept.	21 janv.	Crème de chou-fleur	Alphabets	Crème de champignons	Soupe au chou	Légumes et nouilles
29 oct.	11 mars	Poulet parmesan	Pâté chinois	Lasagne végétarienne	Saucisses porc et bœuf	Porc épicé à la coréenne
3 nov.	15 avril	Poisson milanaise	Quinoa à la mexicaine	Poulet miel et ail		
	20 mai	Nouilles aux œufs (riz) et salade italienne	Salade de betteraves	Riz et salade césar	Patates pilées et fèves vertes	Riz au jasmin et salade de légumes
		Parfait au yogourt	Gâteau aux pommes et cannelle	Tarte aux fraises	Carré aux citrons	Crème glacée

6\$ POUR LE REPAS COMPLET / EAU, JUS, LAIT OU CAFÉ INCLUS



Déjeuner

Rôties	\$	1,00
Rôties confitures	\$	1,50
Rôties fromage	\$	2,25
Bagel	\$	1,50
Bagel fromage	\$	2,50
Muffin anglais ou bagel, œuf, fromage	\$	3,50
BLT, œuf, fromage	\$	4,25
BLT, œuf, fromage sur bagel	\$	4,75
Wrap matin	\$	4,75

Collations

Grand raisins et fromage	\$	2,50
Petit raisins et fromage	\$	1,75
Fruits frais	\$	0,85
Fruits frais coupés	\$	1,75
Parfait au yogourt	\$	2,75
Crudités	\$	1,75
Boîte à collation	\$	3,00
Arachides ou amandes	\$	1,75
Fromage en portion	\$	1,25
Croustilles au four	\$	1,50

Dîner

Menu du jour	\$	6,00
Assiette seule	\$	4,75
Soupe ou dessert	\$	1,60
Panini	\$	5,00
Sandwich sous marin ou wrap	\$	4,00
Sandwich carré	\$	3,50
Boite à sandwich	\$	4,50
Salade en entrée	\$	3,50
Salade de pâtes	\$	2,25
Salade repas	\$	5,00
Trio salade repas	\$	6,00

Pâtisseries

Biscuits	\$	1,00
Galette à l'avoine	\$	1,50
Viennoiseries	\$	2,25
Muffin	\$	1,75
Pain aux bananes	\$	1,75

Brevages

Lait 2% 200ml	\$	1,10
Lait au chocolat 200ml	\$	1,50
Lait 2% 500ml	\$	2,25
Lait au chocolat 500ml	\$	2,75
Yogourt à boire	\$	1,75
Eau en bouteille 500ml	\$	1,00
Eau en bouteille 591ml	\$	1,75
Jus Oasis 200 ml	\$	1,10
Jus en canette	\$	1,75
Jus en bouteille	\$	2,75
Café, chocolat chaud 10oz	\$	1,50
Café, chocolat chaud 16 oz	\$	2,00
Thé, tisane	\$	1,50

Autres

*Ustensile en plastique	\$	0,25
*Condiment 2 oz	\$	0,25

*Les ustensils et condiments sont inclus dans le prix du repas pour les clients de la cafétéria

