

TRAITEUR VDG

Modalités d'inscription et fonctionnement :

*Le menu et modalités d'inscription sont aussi disponibles sur www.traiteur-vdg.company.site

*Il y a un repas confectionné chaque jour qui inclus un petit bol de salades/crudités, un plat principal, un dessert varié : fruit frais, yogourt, pâtisserie maison, etc., de l'eau, du lait de vache ou lait d'avoine. Il est possible qu'un enfant avec un grand appétit doive commander un repas format adulte, mais il est aussi possible qu'un adulte au plus petit appétit puisse se commander un repas format enfant. Il y a possibilité de remplacer le repas du jour par la salade du jour et des crudités : un œuf à la coque et du fromage peuvent être servis sur demande selon la disponibilité des produits.

*Frais à chaque jour, tous nos repas sont confectionnés à la main, avec des ingrédients saisonniers et sans produits de conservation. Des repas végétariens (VG) sont aussi prévus à chaque semaine. Pour plusieurs repas, une option végétarienne est offerte. Les portions de repas végés doivent être commandées minimalement 48h ouvrables (traiteur fermé les fins de semaine, les journées pédagogiques, les jours fériés, la semaine de relâche et les vacances de Noël.)

*Les repas doivent être payés en entier avant leur consommation. Les repas doivent aussi être commandés minimalement 24h ouvrable avant la consommation.

*Dépannage (achats sur place sans inscription): SVP n'utilisez cette méthode d'achat de repas qu'en dernier recours (lunch oublié) car les quantités ne sont pas garanties et votre enfant risque de ne pas avoir accès au dîner du jour. Le repas de dépannage doit être payé sans faute le lendemain.

*Des collations santé et variées sont disponibles chaque jour.

*Chèque sans provision : 30 \$ de frais.

*Crédit pour absence applicable seulement si le traiteur est avisé par téléphone (450-297-2190 p 3) avant 8h le matin même / Jour de tempête, de grève ou toute autre fermeture de l'école: crédit applicable automatiquement.

Modes de paiement : comptant, chèque (SVP libellez le chèque au nom de Nancy Morin), carte de crédit sur le site web ou virement bancaire à l'adresse courriel : traiteurvdg@gmail.com

Prix :

Repas

-Portion enfant : 6,00\$

-Portion adulte : 7,50\$

Les repas achetés sur le site internet sont 6,25\$ pour la portion enfant et 7,75\$ pour la portion adulte

Les extras et à côtés

-Bar à salades/crudités/soupe :

petit bol : 1,50\$

moyen bol : 2,50\$

-viande (burger, brochette...) : 2,00\$

-lait, jus de légumes 1,00\$

-dessert : 1,50\$

Collations :

-unité : 1,50\$

-carte collations (10) : 12,00\$

(25) : 25,00\$

*** SVP. Soyez responsables dans le calcul des collations consommées par vos enfants et donnez-leur des consignes claires quant aux quantités à consommer.***

Veillez remplir et retourner le coupon-réponse ci-dessous avec le paiement, dans une enveloppe identifiée « cafétéria » et la déposer dans la boîte à lettres marquée « Traiteur » à la cafétéria.

SVP Inscrivez la quantité de repas souhaitée par jour ainsi que le format de repas désiré (A=Adulte, E=Enfant) Si vous choisissez l'option végétarienne, inscrivez V. (Exemple : 2-E-V)

30 mai au 3 juin	30	31	1	2	3 Pédago
6 au 10 mai	6	7	8	9	10
13 au 17 mai	13	14	15	16	17
20 -21 juin	20	21	22 Pédago	23 Pédago	24 Vacances!!

Nom de l'enfant ou des enfants ou de l'adulte:

Groupe classe de l'enfant ou des enfants :

Coordonnée du parent (téléphone ou courriel)

Nombre de repas : Enfant _____ X 6,00 \$ = _____

Adulte _____ X 7,50 \$ = _____

Extras : _____ \$

Total= _____ \$

Virement : Nom de la personne qui effectue le virement :


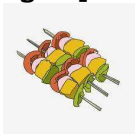

















Date du virement : _____

Question : _____

Réponse : _____

Fabrique ton sandwich (marquez au MARQUEUR votre choix)	Fabrique ton sandwich (marquez au MARQUEUR votre choix)
Nom de l'enfant : _____	Nom de l'enfant : _____
Pain (1 choix) *Baguette *Tortillas	Pain (1 choix) *Baguette *Tortillas
Protéines (1 choix) *Jambon *Dinde *Salami *Double fromage	Protéines (1 choix) *Jambon *Dinde *Salami *Double fromage
Ingrédients *Laitue *Tomate *Concombre *Poivrons verts *Oignon *Olives noires *Olives vertes *Piments forts *Fromage	Ingrédients *Laitue *Tomate *Concombre *Poivrons verts *Oignon *Olives noires *Olives vertes *Piments forts *Fromage
Sauce *Mayonnaise *Moutarde *Moutarde au miel *BBQ *Sriracha	Sauce *Mayonnaise *Moutarde *Moutarde au miel *BBQ *Sriracha
Portion adulte	Portion adulte
ou	ou
Portion enfant	Portion enfant

Menu JUIN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 30 mai au 3 juin	Spaghetti sauce napolitaine (VG) 	Brochette de poulet ou de tofu et pommes de terre à la grecque 	Soupe et grilled cheese VG 	Pizza au choix (végétarienne, fromage ou hawaïenne) (recette pâte à pizza du St-Edouard) 	
Semaine du 6 au 10 juin	Fettucine alfredo avec bacon ou sans bacon (option VG) 	Croissant jambon-fromage ou aux légumes grillés (option VG) 	Salade César de poulet ou tofu (VG) servie avec pain à l'ail gratiné 	Brochette Hawaïenne (saucisse et ananas) option VG, servi sur riz basmati 	Burger de bœuf ou végété servi avec frites au four 
Semaine du 13 au 17 juin	Mac'n cheese décadent VG 	Bouchées de poulet pané et pommes de terre rissolées 	Pâté chinois maison 	Fabrique ton sandwich (IMPORTANT de remplir le coupon à cet effet) 	Hot dog maison et chips (option VG) 
Semaine du 20 et 21 juin	Lasagne maison (VG) 	Bar à poutine (choix de sauce : brune ou spaghetti, petits pois, poulet) 			Bonnes vacances et bon été!!!

Rappel allergies = Tous ces repas sont confectionnés sans noix et sans arachides. Cependant, nous ne pouvons pas garantir l'absence totale de traces d'allergènes reconnus.

****Les images sont à titre indicatif****

Ce menu peut être modifié sans préavis, pour des raisons d'organisation et de logistique.