

Nos mets en sauce :

Bœuf bourguignon (450 g)	9,30 \$
Boulettes de porc et riz sauce aux tomates (450 g)	9,75 \$
Ragoût de boulettes (450 g)	7,10 \$
Disponible d'octobre à mars (2,4 kg)	33,10 \$
Disponible d'octobre à mars	

Nos pâtes :

Rotinis crémeux aux jambons (900 g)	8,95 \$
Lasagne (925 g)	9,20 \$
(2,4 kg)	23,30 \$
Lasagne aux légumes (900 g)	8,95 \$

Nos sauces :

Sauce à la viande (450 ml)	4,95 \$
(800 ml)	8,35 \$

Nos pizzas :

Pizza toute garnie (12" - 775 g)	11,05 \$
Pizza aux fruits de mer (12" - 850 g)	19,55 \$
Disponible d'avril à septembre	

Nos pâtés :

Pâté au poulet (9" - 850 g)	8,50 \$
Pâté au saumon (9" - 800 g)	10,10 \$
Pâté mexicain (9" - 800 g)	12,15 \$
Disponible d'avril à septembre	
Tarte aux légumes (9"- 750 g)	8,30 \$
Tourtière (9")	12,40 \$
Disponible d'octobre à mars	

Nos quiches :

Quiche lorraine (9" - 810 g)	8,30 \$
Quiche aux légumes (9" - 830 g)	8,30 \$

Autres mets cuisinés :

Béchamel St-Jacques (1 L)	15,90 \$
Coquille St-Jacques (320 g)	6,20 \$
Fèves à l'ancienne (450 g)	3,70 \$
Pâté chinois (900 g)	11,15 \$
Soupe aux pois (450 ml)	3,70 \$
(800 ml)	5,15 \$
Veau parmigiana (500 g)	8,30 \$

Divers :

Base de soupe au poulet sans sel (500 g)	7,65 \$
Base de soupe au bœuf sans sel (500 g)	6,65 \$

Nos desserts :

Brownie avec noix (500 g)	6,45 \$
Brownie sans noix (365 g)	5,55 \$
Carré aux dattes (660 g)	5,00 \$
Gâteau à l'érable (9" - 1,4 kg)	22,15 \$
Gâteau aux carottes (9" - 1,3 kg)	22,15 \$
Gâteau Boston (9" - 1,4 kg)	19,70 \$
Gâteau double chocolat (9" - 1,3 kg)	22,15 \$
Shortcake aux fraises (9" - 1,3 kg)	22,15 \$
Tarte au sucre (9" - 750 g)	7,35 \$
Tarte aux pacanes (9" - 900 g)	10,15 \$
Yogourt (saveurs variées) (500 g)	4,00 \$

Les méthodes de cuisson :

Nous recommandons de décongeler tous nos produits avant la cuisson.

Nos mets en sauce, nos sauces, fèves à l'ancienne et soupe aux pois :

1. Verser dans une casserole ou dans un plat allant au four micro-ondes, s'il y a lieu.
2. Cuire à feu lent sur la cuisinière ou réchauffer au four micro-ondes.
3. Brasser régulièrement.

Nos pâtes, pâté chinois et veau parmigiana :

1. Retirer le couvercle et recouvrir d'un papier d'aluminium.
2. Cuire au four à 350 °F ± 35 minutes.
3. Retirer le papier d'aluminium et gratiner.

Nos pizzas :

1. Retirer la pizza de son emballage et la déposer dans une assiette à pizza.
2. Cuire au four à 350 °F ± 20 minutes sur la grille du centre.

Nos pâtés et nos quiches :

1. Retirer le mets de la boîte.
2. Cuire au four à 350 °F ± 30 minutes.

Coquille St-Jacques :

1. Retirer le papier cellulose.
2. Cuire au four à 350 °F ± 20 minutes.

Nos heures d'ouverture :

6 h 45 à 20 h 15

Les taxes :

Tous nos mets à emporter sont exempts de taxes de vente.

Informations :

Pour de plus amples informations, vous pouvez nous contacter au :
450-759-8222 poste 2395 (cafétéria)

Tous nos prix sont sujets à changements sans préavis.

Conception et réalisation
Service des activités d'alimentation
Centre hospitalier régional De Lanaudière

16 juin 2024

Centre intégré
de santé
et de services sociaux
de Lanaudière

Québec



Mets à emporter
préparés par le

Service des
activités
d'alimentation

