



La Zone

SIGNÉE CHIC CHEF

MENU HIVER 2025

	LUN	MAR	MER	JEU	VEN
	27 au 31 jan 24 au 28 fev 21 au 25 oct 24 au 28 mars 21 au 25 avr 19 au 23 juin				
SEM 1	SLOPPY JOE DE BOEUF, SALADE DE CHOU, POMMES DE TERRE	MACARONI AUX QUATRE FROMAGES AVEC SALADE	TACOS AU BOEUF, RIZ MEXICAIN AUX LÉGUMES	LANIÈRES DE POULET, DIJONNAISE, POMMES DE TERRE ET SALADE	SAUTÉ AU POULET TERIYAKI, LÉGUMES ET RIZ
	6 au 10 jan 3 au 7 fev 3 au 7 mars 31 mars au 4 avr 28 avr au 2 juin				
SEM 2	POULET GÉNÉRAL TAO AVEC RIZ ET LÉGUMES	PÂTES BOLOGNAISES ET SALADE CÉSAR (SANS BACON)	POULET RÔTI, SAUCE BBQ, POMMES DE TERRE ET LÉGUMES	HAMBOURGEOIS AU BOEUF, SAUCE LA ZONE, TOMATES, LAITUE, POMMES DE TERRE	FAJITAS AU POULET, SALSA, CRÈME SÛRE ET RIZ MEXICAIN
	13 au 17 jan 10 au 14 fev 10 au 14 mars 7 au 11 avr 5 au 9 juin				
SEM 3	CHILI DE BOEUF GARNI DE FROMAGE RÂPÉ ET CRÈME SÛRE, CROUSTILLES DE MAÏS, SALADE	ASSIETTE DE POULET SHISH TAOUK, POMMES DE TERRE À L'AIL, RIZ, SAUCE À L'AIL ET SALADE	MACARONIS CHINOIS À LA DINDE ET LÉGUMES SAUTÉS	POUTINE (FRITES AU FOUR), FROMAGE EN GRAINS, SAUCE BRUNE, CRUDITÉS	POULET AU BEURRE, RIZ ET LÉGUMES
	20 au 25 jan 17 au 21 fev 17 au 21 mars 14 au 18 avr 12 au 16 juin				
SEM 4	POULET À L'ANANAS, EGGROLL, RIZ FRIT AUX LÉGUMES	BOULETTES DE BOEUF, SAUCE ROSÉE AU PARMESAN ET ORIGAN, PÂTES	POULET À LA GRECQUE, TZATZIKI, PATATES GRECQUES, RIZ AUX LÉGUMES	PIZZA PEPPERONI (DE BOEUF) ET FROMAGE, CROUSTILLES DE LÉGUMES ET SALADE	HAMBURGER STEAK, POMMES DE TERRE RUSTIQUES, LÉGUMES

Nous cuisinons une soupe, un dessert, un repas froid et un repas végétarien à tous les jours. Les repas végétariens ont les mêmes accompagnements que les repas avec viande.

Choix de 3 items: soupe ou petit jus 200ml, repas principal et dessert pour 8.50\$

Choix de 4 items: soupe, petit jus 200ml, repas principal et dessert pour 9,00\$

Repas à la carte: 7.50\$

Le menu peut être sujet à des changements sans préavis. Le menu n'est pas sans allergène.