



MENU SCOLAIRE
Objectif santé!

30 septembre au 25 octobre 2019

Date limite de commande : 20 septembre

☎ 514 973-6359

📱 Suivez-nous

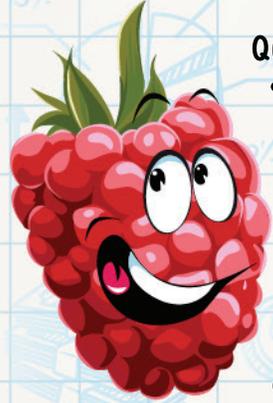
 Meld Or



Née en 2012 à la suite d'une passion sans pareil pour la nourriture. Notre service de traiteur s'engage à fournir des mets prêts-à-manger de haute qualité. Maîtres de la préparation de petits plats alléchants, nous élargissons nos horizons vers les établissements scolaires.

Objectif santé!

L'alimentation saine est une base indispensable, afin de combler les besoins en vitamines, minéraux et autres éléments nutritifs des enfants, nous respectons les recommandations du guide alimentaire canadien et celles plus spécifiques à votre établissement scolaire en matière de saines habitudes de vie et de nutrition.



Qualité et fraîcheur

- Mets toujours préparés le matin avec des aliments de première qualité, jamais décongelés
- Nos sauces, marinades et produits sont faits «maison» et sans produits commercialisés
- L'apport en sodium est réduit au minimum
- Nous cuisinons avec l'huile de canola et d'olive uniquement
- Les graisses visibles des viandes sont retirées de manière à ce qu'elles soient le plus maigres possible et la cuisson est faite au four (aucune friture)
- Grande variété de fruits et de légumes frais
- Nos desserts sont composés de fruits, de produits laitiers ou de produits de boulangerie préparés par chef *MeldOr*

Défi : zéro déchet

Chaque enfant recevra son Tupperware Cantino identifié à son nom. Il est muni de deux compartiments attachés par un système de languettes : un petit contenant carré de 110 ml et un autre format rectangulaire de 250 ml. Tous qualité Tupperware, efficace au contrôle des portions. Nous fournissons également les ustensiles réutilisables. Le repas chaud est servi dans un contenant de 16 oz réutilisable avec couvercle transparent afin de stimuler les papilles gustatives!



À la fin de chaque repas, nous récupérons les contenants identifiés pour être soigneusement lavés et compostons les restants. Voilà l'initiative zéro déchet de *MeldOr*.

Nos installations

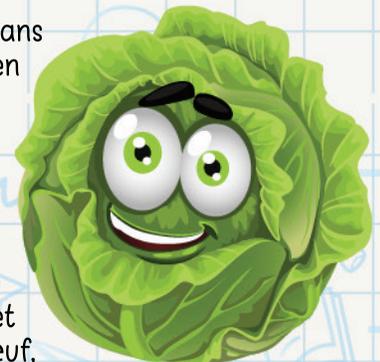
MeldOr est certifié cuisine commerciale C-1 sous la supervision du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Les locaux et équipements répondent à des normes strictes d'hygiène et de salubrité dont un, maintenu à 10°C pour la préparation des viandes et au montage des repas.

Recherches et développements

Toujours à la quête d'inspiration, notre équipe de recherche et de développement travaille sans cesse pour trouver de nouvelles idées, à remanier une recette gagnante et la convertir en repas santé.

Les allergies

Les allergies alimentaires aux arachides et aux noix demeurent notre priorité chez *MeldOr*. Aucune chance n'est prise à cet égard. Tous les produits sont vérifiés pour la présence de ces allergènes en quantité importante ou en trace. Sur le menu, un espace est réservé pour voir et identifier les allergènes reconnus par Santé Canada (blé, sésame, œuf, etc.). Nous demandons aux parents de nous faire part des allergies de leur enfant dès la première commande.



Semaine du 30 septembre 2019

Lundi

30 septembre

PLATS PRINCIPAUX

- Tortellinis au fromage sauce rosée et légumes vapeur



ou

- Cubes de poulet, ananas et bacon avec riz aux légumes



ACCOMPAGNEMENTS

- Cruautés / fromage
- ou
- Fruits et fromage

DESSERTS

- Yogourt à la vanille
- ou
- Muffin aux carottes

BREUVAGES

- Hydra jus Oasis biologique
- ou
- Jus de légumes V8



Mardi

1^{er} octobre

PLATS PRINCIPAUX

- Lanières de poulet BBQ avec macaroni au fromage (spécia Meldor)



ou

- Poulet Cordon Bleu, patates en cubes et légumes vapeur



ACCOMPAGNEMENTS

- Cruautés / fromage
- ou
- Fruits et fromage

DESSERTS

- Compote de pomme
- ou
- Muffin aux bleuets

BREUVAGES

- Hydra jus Oasis biologique
- ou
- Jus de légumes V8



Mercredi

2 octobre

PLATS PRINCIPAUX

- Boulettes de porc teriyaki, riz basmati, carotte & pois mange-tout



ou

- Lanières de poulet sauce au parmesan accompagnées de farfalle à l'ail



ACCOMPAGNEMENTS

- Cruautés / fromage
- ou
- Fruits et fromage

DESSERTS

- Pouding à la vanille
- ou
- Galette à l'avoine

BREUVAGES

- Hydra jus Oasis biologique
- ou
- Jus de légumes V8



Jeudi

3 octobre

PLATS PRINCIPAUX

- Poulet du Général Tao accompagné de riz basmati et carottes



ou

- Lanières de poulet pannées à la parmigiana accompagnées de rotelle aux tomates



ACCOMPAGNEMENTS

- Cruautés / fromage
- ou
- Fruits et fromage

DESSERTS

- Yogourt à la vanille
- ou
- Muffin aux carottes

BREUVAGES

- Hydra jus Oasis biologique
- ou
- Jus de légumes V8



Vendredi

4 octobre

PLATS PRINCIPAUX

- Pâté chinois Meldor bœuf Angus



ou

- Poulet shish taouk avec poivrons grillés et patates à la grecque



ACCOMPAGNEMENTS

- Cruautés / fromage
- ou
- Fruits et fromage

DESSERTS

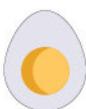
- Salade de fruits
- ou
- Pain aux bananes

BREUVAGES

- Hydra jus Oasis biologique
- ou
- Jus de légumes V8



Je vous indique, avec ces icônes, les allergènes présents dans les plats!



Œuf



Lait



Moutarde



Mollusque crustacé



Poisson



Sésame



Soja



Sulfites



Blé et triticales



Noix



Arachide

INSCRIPTION

Prénom et nom de votre enfant

Groupe

Appétit de votre enfant : Repas régulier

Repas «demi portion»

Allergie(s) connue(s) de votre enfant

Votre prénom et nom (facturation)

Adresse

Téléphone

Courriel

NOTES