

Menu 2011
Les soupers, c'est pas sorcier
Session 5

Atelier # 1 15-16 janvier	Atelier # 2 22-23 janvier	Atelier # 3 29-30 janvier	Atelier #4 5-6 février	Atelier # 5 12-13 février
Poulet Général tao <i>2,00 \$ / portion</i>	Ragoût de poulet et pois chiches <i>1,50 \$ / portion</i>	Poitrine de poulet cari et miel <i>2,00 \$ / portion</i>	Pâté au poulet <i>6,00 \$ = 1 pâté</i>	Bâtonnet de poisson Cajun <i>1,50 \$ / portion</i> <i>3 bâtonnets = 1 portion</i>
Pâté chinois mexicain <i>6,00 \$ = 1 pâté (6-8 portions)</i>	Rôti farci de légumes <i>8,00 \$ = 1 rôti</i>	Ragout de bœuf à l'érable <i>2,00 \$ / portion</i>	Bœuf Bourguignon <i>2,00 \$ / portion</i>	Pot-au-feu vin rouge et romarin <i>2,00 \$ / portion</i>
Cannelloni au porc <i>1,50 \$ / portion</i> <i>1 portion = 3 cannellonis</i>	Pita pochette de porc haché <i>1,50 \$ / portion</i>	Rouleaux de printemps <i>1,50 \$ / portion</i>	Mijoté de porc à la toscane <i>1,50 \$ / portion</i>	Sauté de porc aigre-doux <i>1,50 \$ / portion</i>
Casserole de thon et riz <i>1,50 \$ / portion</i>	Rigatoni jambon au four <i>1,50 \$ / portion</i>	Tortilla à la pomme de terre et saucisse <i>4,00 \$ = 1 tortilla</i> <i>1 tortilla = 4 portions</i>	Tortellini sauce poulet et ail <i>1,50 \$ / portion</i>	Lasagne de légumes grillées + Sauce Tomate pour emporter <i>6,00 \$ = 1 lasagne</i>
Soupe à l'oignon <i>1,00 \$ / portion</i>	Ratatouille à l'orge <i>1,00 \$ / portion</i>	Salade de lentilles et feta <i>1,00 \$ / portion</i>	Chili de riz aux haricots <i>1,00 \$ / portion</i>	Soupe aux pois <i>1,00 \$ / portion</i>