

TOUS NOS METS SONT VENDUS AU POIDS (Kg). PRIX À PARTIR DE 3,70 \$
Le menu peut être sujet à changement sans préavis.

**Disponible en
MARS 2010**

- 1 STEAK AUX CHAMPIGNONS
- 2 ASSIETTE CHINOISE
- 3 CASSEROLE DE CHOUX FARCIS
- 4 SAUTÉ DE VEAU MARENGO
- 5 SANDWICH AU POULET CHAUD

- 8 MACARONI AUX TROIS FROMAGES
- 9 SAUCISSE DE PORC ET BOEUF
- 10 PÂTÉ CHINOIS
- 11 POITRINE DE POULET JARDINIÈRE
- 12 OMELETTE FROMAGE

- 15 POISSON À LA PORTUGAISE
- 16 CHOIX DU CHEF
- 17 HAMBURGER STEAK
- 18 RÔTI DE PORC AUX POMMES
- 19 SPAGHETTI ITALIEN



- 22 VOLAILLE RÔTIE
- 23 CUBE DE PORC À LA CRÈME
- 24 POISSON SAUCE CITRONNÉE
- 25 JAMBON À L'ÉRABLE
- 26 QUICHE LORRAINE



- 29 MOUSSAKA AVEC AUBERGINE
- 30 MACARONI GRATINÉ À LA VIANDE
- 31 PAIN DE VIANDE SAUCE BRUNE

**Disponible en
AVRIL 2010**

- 1 STEAK SUISSE
- 2 CONGÉ DU VENDREDI SAINT



- 5 CONGÉ DU LUNDI DE PÂQUES
- 6 OMELETTE
- 7 BOULETTES SUÉDOISES
- 8 POITRINE DE POULET
- 9 LINGUINI ALFREDO ET JAMBON

- 12 POISSON À LA CRÉOLE
- 13 SAUCISSE PORC-BOEUF + BOUDIN
- 14 LASAGNE VIANDE ET LÉGUMES
- 15 BOEUF AUX LÉGUMES
- 16 STEAK AUX POIVRONS

- 19 POULET À L'ORANGE
- 20 FILET DE POISSON
- 21 CHOP SUEY
- 22 DÎNER DE CABANE À SUCRE
- 23 HAMBURGER STEAK ET OIGNONS

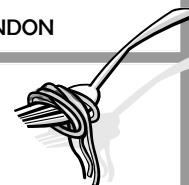


- 26 PÂTÉ CHINOIS
- 27 PORC À L'ORIENTALE
- 28 BOUCHÉE DE VOLAILLE AIGRE-DOUCE
- 29 SPAGHETTI
- 30 FILETS DE POISSON

**Disponible en
MAI 2010**

- 3 PIZZA
- 4 JAMBON AU FOUR
- 5 PAIN DE VIANDE
- 6 RÔTI DE BOEUF
- 7 BOULETTES DE DINDON

- 10 PÂTÉ AU SAUMON
- 11 SAUTÉ DE VEAU
- 12 LINGUINI
- 13 RÔTI DE PORC
- 14 POISSON SAUCE CITRONNÉE



- 17 ASSIETTE BRUNCH
- 18 CHILI DE BOEUF
- 19 PILONS DE POULET BBQ
- 20 CROQUETTES DE POISSON
- 21 PÂTÉ AU POULET

- 24 CONGÉ DE LA FÊTE DES PATRIOTES
- 25 ASSIETTE FROIDE
- 26 RAGOÛT CAMPAGNARD
- 27 ASSIETTE CHINOISE
- 28 HAMBURGER STEAK

- 31 PIMENTS FARCIS



Mets congelés

Tous nos mets congelés sont vendus au poids (kg). Ils sont disponibles à l'année aux heures du magasin du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 13 h à 16 h.

- TOURTIÈRE.....8" 4,50 \$ et plus
- PÂTÉ AU SAUMON.....8" 4,50 \$ et plus
- PÂTÉ AU POULET.....8" 4,50 \$ et plus
- TARTES ASSORTIES.....8" 5,00 \$ et plus

- RAGOÛT DE BOULETTES ET PATTES DE PORC..... 4,00 \$ et plus
 - FÈVES AU LARD..... 1,50 \$ et plus
 - SAUCE À SPAGHETTI..... 3,00 \$ et plus
- (Format familial disponible sur demande)

Extras du Chef

- SOUPE..... 1,00 \$ et plus
- DESSERT.....0,75 \$ ou 1,00 \$
- BISCUITS (paquet de 4)... 1,00 \$ et plus
- MUFFINS (paquet de 4)...2,60 \$



POUR COMMANDER
(514) 362-7221
poste 224
 (durant les heures d'ouverture)



Prenez note: les chiffres à gauche des menus indiquent les dates de disponibilité des repas dans le mois

INFO POPOTE MAISON

En raison des congés, le magasin de la Popote Maison sera fermé le 2 et 5 avril pour Vendredi Saint et Lundi de Pâques. Le magasin sera aussi fermé le lundi 24 mai pour le congé de la Fête nationale des Patriotes (Fête de Dollard).



Le dîner d'amitié spécial de Pâques sera servi le mercredi 24 mars 2010. Venez célébrer Pâques avec nous.
Membre d'ACHIM : 9,00\$
Non-membre : 11,00\$



Le dîner d'amitié spécial pour la Fête des Mères se tiendra le mercredi 5 mai 2010. Joignez-vous à nous!
Membre d'ACHIM : 9,00\$
Non-membre : 11,00\$



L'assemblée générale annuelle de La Porte de l'Amitié se tiendra le 30 mars 2010.



La Semaine nationale de l'action bénévole aura lieu du 18 au 24 avril 2010. LA POPOTE MAISON TIENT À REMERCIER TOUS SES BÉNÉVOLES!

BÉNÉVOLES RECHERCHÉS

Vous avez quelques heures à donner? Cuisiner est un plaisir pour vous? Servir les plats à notre magasin vous intéresse? Une équipe dynamique vous attend chez ACHIM. Contactez-nous au 514-362-7221.



LA POPOTE MAISON

Menu du 1er mars au 31 mai 2010

Service de plats santé

cuisinés au goût d'autrefois

Réduits en sel, en sucre et en gras.



les mets emballés sous vide de la Popote Maison contiennent une bonne quantité de fibres.



(514) 362-7221 #224

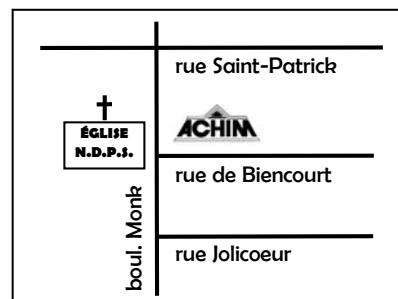
Vous pouvez aussi consulter note menu sur Internet www.achimaines.com

Un service d'ACHIM

Comment se procurer nos bons p'tits plats?

PRÉSENTEZ-VOUS À NOTRE MAGASIN

du lundi au vendredi
de 9 h à 12 h et de 13 h à 16 h
au 2381 rue De Biencourt



COMMANDE TÉLÉPHONIQUE

(514) 362-7221 poste 224
(durant les heures d'ouverture)

LIVRAISON

Mardi et jeudi de 15 h à 16 h :
Ville-Emard et Côte St-Paul
Jeudi de 15 h à 18 h :
Pointe Saint-Charles
Verdun et Saint-Henri



Pour réserver et commander :
(514) 362-7221, poste 224

Frais de 2,50\$ pour la livraison.

MODE D'EMPLOI POUR RÉCHAUFFER VOTRE PLAT CUISINÉ :

Au four conventionnel :

- * Enlevez le sac de plastique
- * Couvrez le plat d'un papier d'aluminium
- * Réchauffez à 325°F, 20 minutes ou selon votre goût.

Au four à micro-ondes :

- * Bien ouvrir le sac de plastique
- * Chauffez à intensité maximum de 3 à 4 minutes (plat rectangle), 3-5 minutes (plat en section) ou selon votre goût.

DÉCONGÉLATION ET CUISSON DES TARTES ET DES PÂTÉS

- * **Percez** l'enveloppe de plastique
- * **Déposez** sur la dernière tablette du réfrigérateur 24 heures à l'avance;
- * **Enlevez** l'enveloppe de plastique et couvrir d'un papier aluminium;
- * **Cuire** au four à 350°F pendant 30 à 45 minutes;
- * **Découvrez** les 10 dernières minutes.

Les tartes aux pommes sont faites avec des pommes fraîches. Après la décongélation, il est préférable de les cuire légèrement avant de les servir.

