



Menu du 19 avril au 14 mai 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
19 avril au 23 avril	Poulet miel et cari Rigatoni à la saucisse et aux pommes Bœuf et brocoli	Assiette chinoise Boeuf braisé Morue sauce aux champignons	Rôti de porc Pot en pot aux fruits de mer Vol au vent au poulet	Bouilli à la viande salée Osso bucco à l'agneau Macaroni à la viande gratiné	Chiard à la viande salée Couscous Poitrine de poulet cordon bleu
26 avril au 30 avril	Fettuccine au poulet Saumon à l'aneth Jambon à l'ananas	Assiette chinoise Bœuf bourguignon Casserole de poulet à la tétrazzini	Rôti de palette Vol au vent aux fruits de mer Poulet à l'indienne	Bouilli à la viande salée Gallettes à la morue Ragoût de poulet campagnard	Chiard à la viande salée Joues de porc à la bière Cuisse de poulet B.B.Q.
3 mai au 7 mai	Morue soupe aux tomates Lasagne aux fruits de mer gratinée Poulet aux asperges	Assiette chinoise Coq au vin Lasagne à la viande gratinée	Rôti de porc Roulé de bœuf aux légumes Cigare au chou	Bouilli à la viande salée Osso bucco au veau Pâté chinois au bœuf	Chiard à la viande salée Couscous Filet de porc
10 mai au 14 mai	Bouilli de ribs salés et jarret de porc Lasagne au poulet gratinée Steak haché	Assiette chinoise Lapin à la moutarde Pot en pot aux palourdes	Rôti de palette Morue rôtie Hauts de cuisse de poulet farcis	Bouilli à la viande salée Gratin aux fruits de mer Combo poulet et côtes levées	Chiard à la viande salée Pâté au saumon Sauté de saucisses

295, chemin Principal Cap-aux-Meules G4T 1E1
Téléphone : 418-986-3322 Télécopieur: 418-986-5745
Courriel : info@boucheriecoteacote.ca

Tous les jours, il y a d'autres choix qui s'ajoutent au menu sur l'heure du dîner, vous pouvez consulter notre page Facebook