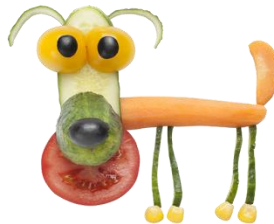




## Des repas santé pour vos enfants

---

Traiteur La Pomme Verte est un service alimentaire situé en Estrie plus précisément à Sherbrooke et spécialisé dans la cuisine pour enfants, en milieu primaire et préscolaire (écoles). Riche de 14 ans d'expérience dans l'industrie alimentaire, notre succès se base sur des repas sains, équilibrés et aimés des enfants. Ceux-ci demeurent toujours préparés le jour même, sans décongélation, et conservent toute leur saveur et leur consistance. De plus, nos ingrédients de qualité proviennent de distributeurs ou producteurs maraîchers locaux, selon la disponibilité.



## TRAITEUR SCOLAIRE

---

Traiteur La Pomme Verte offre un service de repas chauds cuisinés sur place pour les écoliers à partir de la cuisine de votre école. Avec les années d'expériences, nous avons acquis une expertise enviable dans le domaine. Nous offrons des repas équilibrés et savoureux, tout en excédant les normes spécifiques à votre commissions scolaire et celles du guide alimentaire canadien.

Nous offrons différents choix de repas à chaque jour, préparés quotidiennement, sans décongélation. Divers breuvages sont également disponibles. Nos menus sont vérifiés et approuvés par une nutritionniste et les ingrédients utilisés pour leur préparation sont de première qualité.

Notre repas se constitue d'un met principal avec un accompagnement de légumes crus ou cuits et/ou d'un féculent (pain, riz, pommes de terre...) selon le type de met. Celui-ci est accompagné d'une entrée, d'un dessert maison et d'un breuvage.

# SERVICES OFFERTS

---

- Commande en ligne mensuelle via notre site transactionnel \*Nouveauté\*
- Un Formulaire électronique ou une version imprimante
- Option de paiement : virement bancaire, argent comptant et chèque
- Réservation annuelle avec escompte
- Service d'aide téléphonique au besoin ou via courriel 7/7 jours
- Dépannage de dernière minute, pour les vacances ou voyage d'affaires, même si la période de commande est terminée
- Nouveautés chaque mois, permettant de goûter différents mets et saveurs.
- Repas thématiques chaque vendredi du mois
- Cuisine SANS NOIX, ARACHIDE et FRUITS DE MER
- Considération des allergènes associés aux élèves
- Offre les mets **végétariens, sans gluten** et/ou **sans lactose**
- Excellente variété avec une rotation sur 6 semaines

## L'OFFRE COMPREND :

---

AU COUT DE 6.50\$ LE REPAS assiette 9 pouces format régulier

- Un repas principal ou l'option sandwich du lundi au jeudi ou le spaghetti le vendredi
- Une entrée (soupe le plus souvent)
- Un dessert maison
- Un breuvage (lait ou eau fruitée)

AU COUT DE 6.00\$ LE REPAS assiette 7 pouces Petit format

- Un repas principal ou l'option sandwich du lundi au jeudi ou le spaghetti le vendredi
- Un dessert maison
- Un breuvage (lait ou eau fruitée)

LES VENTES UNITAIRES À 1.50\$

- Entrée
- Breuvage
- Dessert
- Collation