



**RETURN BIDS TO:**

**RETOURNER LES SOUMISSIONS À:**

PWGSC/TPSGC Acquisitions Bid Receiving  
Box/Boîte de Réception des Soumissions  
Bid Receiving Box/Boîte de Récepti  
1st Floor/1<sup>ère</sup> étage, Suite 1212  
100-1045 Main Street  
Moncton  
New Brunswick  
E1C 1H1  
Bid Fax: (506) 851-6759

**Revision to a Request for a Standing Offer**

**Révision à une demande d'offre à commandes**

Regional Individual Standing Offer (RISO)

Offre à commandes individuelle régionale (OCIR)

The referenced document is hereby revised; unless otherwise indicated, all other terms and conditions of the Offer remain the same.

Ce document est par la présente révisé; sauf indication contraire, les modalités de l'offre demeurent les mêmes.

**Comments - Commentaires**

**Vendor/Firm Name and Address**

Raison sociale et adresse du  
fournisseur/de l'entrepreneur

**Issuing Office - Bureau de distribution**

Acquisitions NB/PEI (Moncton Office) – Bureau  
d'acquisitions N.-B./Î.-P.-É. (Moncton)  
1045 Main Street / 1045, rue Main  
Moncton  
New Bruns  
E1C 1H1

<b>Title - Sujet</b> RISO Boxed Lunches RISO Boxed Lunches	
<b>Solicitation No. - N° de l'invitation</b> W0105-21F005/A	<b>Date</b> 2021-01-06
<b>Client Reference No. - N° de référence du client</b> W0105-21F005	<b>Amendment No. - N° modif.</b> 001
<b>File No. - N° de dossier</b> MCT-0-43096 (015)	<b>CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME</b>
<b>GETS Reference No. - N° de référence de SEAG</b> PW-\$MCT-015-5861	
<b>Date of Original Request for Standing Offer</b> 2020-12-23 <b>Date de la demande de l'offre à commandes originale</b>	
<b>Solicitation Closes - L'invitation prend fin</b> <b>at - à 02:00 PM</b> Atlantic Standard Time AST <b>on - le 2021-01-21</b> Heure Normale de l'Atlantique HNA	
<b>Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à:</b> Drisdelle, Charlotte J.	<b>Buyer Id - Id de l'acheteur</b> mct015
<b>Telephone No. - N° de téléphone</b> (506) 962-5329 ( )	<b>FAX No. - N° de FAX</b> (506) 851-6759
<b>Delivery Required - Livraison exigée</b>	
<b>Destination - of Goods, Services, and Construction:</b> <b>Destination - des biens, services et construction:</b>	
<b>Security - Sécurité</b> This revision does not change the security requirements of the Offer. Cette révision ne change pas les besoins en matière de sécurité de la présente offre.	

**Instructions: See Herein**

**Instructions: Voir aux présentes**

<b>Acknowledgement copy required</b> <b>Accusé de réception requis</b>	<b>Yes - Oui</b> <input type="checkbox"/>	<b>No - Non</b> <input type="checkbox"/>
<b>The Offeror hereby acknowledges this revision to its Offer.</b> <b>Le proposant constate, par la présente, cette révision à son offre.</b>		
<b>Signature</b>	<b>Date</b>	
Name and title of person authorized to sign on behalf of offeror. (type or print) Nom et titre de la personne autorisée à signer au nom du proposant. (taper ou écrire en caractères d'imprimerie)		
<b>For the Minister - Pour le Ministre</b>		

Solicitation No. - N° de l'invitation  
**W0105-21F005/A**  
Client Ref. No. - N° de réf. du client  
W0105-21F005

Amd. No. - N° de la modif.  
**001**  
File No. - N° du dossier

Buyer ID - Id de l'acheteur  
mct015  
CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME

---

## **Modification No 001 à l'invitation à soumissionner**

**Titre : Panier-repas**

*Cette modification est émise afin de:*

(1) Référence: **Annexe C - Base de paiement – Nunéros d’Articles et Menus pour Panier-repas**

**SUPPRIMER** l’Annexe C courante; et

**INSÉRER** à la place **l’Annexe C révisée le 7 janvier 2021**

**Les changements sont identifiés en rouge**

Les autres conditions de l'invitation à soumissionner demeurent inchangées.

Toute question relative à cette modification doivent être adressées à :

Charlotte Drisdelle  
Supply Officer / Agente d'approvisionnement  
Telephone / Téléphone - (506) 962-5329  
Facsimile / télécopieur - (506) 851-6759  
Email : [charlotte.drisdelle@pwgsc-tpsgc.gc.ca](mailto:charlotte.drisdelle@pwgsc-tpsgc.gc.ca)

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A - Révision N° 1 – 2021-01-07

<b>Article N° 1 – Petit-Déjeuner Menu 1</b>					
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix	
	<b>Exigences obligatoires – Aucun substitut</b>				
a	<p>Entrée: <b>Jambon de la Forêt-Noire et Oeuf sur Muffin anglais</b> emballé sous vide</p> <p>- Muffin anglais de grosseur régulière (non géant);</p> <p>- <b>Jambon</b> 90g doit être tranché mince ou en copeaux;</p> <p>- Un gros œuf cuit ;</p> <p>- Le jambon cuit devrait contenir au maximum <b>8g</b> de matières grasses, <b>6g</b> de gras saturés ou moins et un maximum de <b>1000 mg</b> ou moins de sodium selon une portion de 110g;</p> <p>. - la Valeur nutritive du fabricant, pour le Jambon SEULEMENT doit être fournie.</p>	<p>Jambon 90g minimum</p> <p>1 Œuf cuit</p>	1	<p>Quantité estimative annuelle:</p> <p><b>700</b></p> <p><b>Article N° 1</b></p> <p>\$</p> <p>/ le repas</p>	
b	Jus d'orange pur à 100 % fait de concentré - Tetra Pak Jus de pomme pur à 100 % fait de concentré –Tetra Pak	200ml minimum	1 + 1 + 2		
c	Céréale individuelle, <b>1 bol ou 2 boîtes</b> , assortis	1 bol ou 2 boîtes	1 ou 2		
d	Lait blanc frais, 1%, de Saputo ou Agropur seulement, minimum 200ml – 237ml aucun substitut	200 - 237 ml	1		
e	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1		
f	Orange fraîche		1		
g	<b>Muffin au Bleuets</b> emballé individuellement;	1 x 90g environ	1		
h	Compote de pomme à saveur de fruits ou Salade de fruits dans son propre jus, jus de poire, jus de fruit concentré ou de l'eau seulement	environ 100-113 ml/g	1		
i	Ketchup	sachet	2		
j	Vraie Mayonnaise	sachet	2		
k	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux <b>et</b> 1 sachet de sucre doit être ajouté dans la boîte pour céréale		1 + 1		

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A - Révision N° 1 – 2021-01-07

<b>Article N° 2 - Petit-Déjeuner Menu 2</b>				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	Entrée: <b>Bagel et Fromage à la Crème emballé sous vide</b>  - Bagel doit être 100 % Blé entier, grains entiers ou multigrain.  Le Bagel doit être tranché et emballé individuellement <u>sans</u> la Tartinade de Fromage		1	<p>Quantité estimative annuelle:</p> <p><b>700</b></p> <p><b>Article N° 2</b></p> <p><b>\$</b></p> <p>/ le repas</p>
b	- Tartinade de Fromage à la crème léger (léger en matières grasses), emballage-portion 2 x 18g minimum	36g minimum	2	
c	- Deux (2) œufs à la coque (sans coquille) de catégorie A Canada;		2	
d	Jus d'orange pur à 100 % fait de concentré - Tetra Pak Jus de pomme pur à 100 % fait de concentré – Tetra Pak	200ml minimum	1 + 1 + 2	
e	Céréale individuelle, <b>1 bol ou 2 boîtes</b> , assortis	1 bol ou 2 boîtes	1 ou 2	
f	Lait blanc frais, 1%, de Saputo ou Agropur seulement, minimum 200ml – 237ml aucun substitut	200 - 237 ml	1	
g	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1	
h	Orange fraîche		1	
i	<b>Muffin à Carottes</b> , emballé individuellement;	1 x 90g environ	1	
j	Compote de pomme à saveur de fruits ou Salade de fruits dans son propre jus, jus de poire, jus de fruit concentré ou de l'eau seulement	environ 100-113 ml/g	1	
k	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux <b>et</b> 1 sachet de sucre doit être ajouté dans la boîte pour céréale		1 + 1	

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A - Révision N° 1 – 2021-01-07

<b>Article N° 3 - Petit-Déjeuner Menu 3</b>				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	<p>Entrée: <b>'Muffin' à déjeuner au bacon et œuf emballé sous vide :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Doit être un Muffin anglais d'une grosseur régulière (non géant);</li> <li>- Un Oeuf cuit;</li> <li>- Bacon de dos seulement minimum 18g - 20g;</li> <li>- Une tranche de fromage fondu Cheddar – Ribbon de première qualité 13g <i>minimum (1 tranche et non des morceaux coupés et la tartinade au fromage est pas acceptable)</i></li> </ul>	<p>Bacon de dos 18-20g minimum</p> <p>Fromage 1 tranche 13g minimum</p>	1	<p>Quantité estimative annuelle:</p> <p><b>700</b></p> <p><b>Article N° 3</b></p> <p>\$</p> <p>/ le repas</p>
b	Jus d'orange pur à 100 % fait de concentré - Tetra Pak Jus de pomme pur à 100 % fait de concentré – Tetra Pak	200ml minimum	1 + 1 + 2	
c	Céréale individuelle, <b>1 bol ou 2 boîtes</b> , assortis	1 box ou 2 boîtes	1 ou 2	
d	Lait blanc frais, 1%, de Saputo ou Agropur seulement, minimum 200ml – 237ml aucun substitut	200 - 237 ml	1	
e	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1	
f	Orange fraîche		1	
g	<b>Muffin à l'Avoine</b> , ou avec/ou sans fruits/pépites de chocolat <b>ou Muffin à l'orange/streusel</b> , emballé individuellement;	1 x 90g environ	1	
h	Compote de pomme à saveur de fruits ou Salade de fruits dans son propre jus, jus de poire, jus de fruit concentré ou de l'eau seulement.	environ 100-113 ml/g	1	
i	Ketchup	sachet	2	
j	Vraie Mayonnaise	sachet	2	
k	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux <b>et</b> 1 sachet de sucre doit être ajouté dans la boîte pour céréale		1 + 1	

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A - Révision N° 1 – 2021-01-07

<b>Article N° 4 - Petit-Déjeuner Menu 4</b>				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	Entrée: <b>Œufs à la Coque</b> emballés sous vide : - Doit y avoir deux (2) œufs à la coque (sans coquille) de catégorie A Canada;		2	Quantité estimative annuelle:  <b>700</b>  <b>Article N° 4</b>  \$ / le repas
b	<b>Croissant</b> – 1 régulier ou 2 petits croissants ;	100g environ	1 ou 2	
c	Jus d'orange pur à 100 % fait de concentré - Tetra Pak Jus de pomme pur à 100 % fait de concentré–Tetra Pak	200ml minimum	1 + 1 + 2	
d	Céréale individuelle, <b>1 bol ou 2 boîtes</b> , assortis	1 bol ou 2 boîtes	1 ou 2	
e	Lait blanc frais, 1%, de Saputo ou Agropur seulement, minimum 200ml – 237ml aucun substitut	200-237 ml	1	
f	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g min	1	
g	Orange fraîche		1	
h	<b>Muffin</b> , Pomme et Cannelle, Banane, Banane et noix, Banane avec pépites de chocolat <b>ou</b> Pain Banane emballé individuellement;	1 x 90g environ	1	
i	Compote de pomme à saveur de fruits ou Salade de fruits dans son propre jus, jus de poire, jus de fruit concentré ou de l'eau seulement	Environ 100-113 ml/g	1	
j	<b>Margarine non-hydrogénée</b> , Becel, Canola Harvest ou produit équivalent d'une autre marque	Portion individuelle	2	
k	Vraie Mayonnaise	sachet	2	
l	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux <b>et</b> 1 sachet de sucre doit être ajouté dans la boîte pour céréale		1 + 1	

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A - Révision N° 1 – 2021-01-07

<b>Article N° 5 - Dîner/Souper Menu 5</b>				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	<b>Exigences obligatoires – Aucun substitut</b>			
a	<p>Entrée: <b>Sandwich au Jambon de la Forêt-Noire</b> emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pain blanc enrichi;</li> <li>- Jambon 90g doit être tranché mince ou en copeaux ;</li> <li>- Deux (2) tranches de fromage fondu Cheddar – Ribbon de première qualité 26g minimum;</li> <li>- Le jambon cuit devrait contenir au maximum <b>8g</b> de matières grasses, <b>6g</b> de gras saturés ou moins et un maximum de <b>1000 mg</b> ou moins de sodium selon une portion de 110g;</li> <li>- la Valeur nutritive du fabricant, pour le Jambon SEULEMENT doit être fournie.</li> </ul>	<p>Jambon 90g minimum</p> <p>Fromage 26g minimum</p>	1	<p>Quantité estimative annuelle:</p> <p><b>7 000</b></p> <p><b>Article N° 5</b></p> <p>\$</p> <p>/ le repas</p>
b	<p>Entrée : <b>Sandwich à Salade de Thon</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pain à 100% Blé entier;</li> <li>- Garniture de Thon 110g minimum et doit être faite avec de la vraie Mayonnaise avec une mince couche de margarine non-hydrogénée sur le pain. La garniture ne doit inclure aucune charge.</li> </ul>	Garniture 110g minimum	1	
c	1 Jus de fruits, pur à 100% fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak 200ml <b>et</b> 1 Bouteille d'Eau <b>ou</b> 2 Jus	1 jus + 1 eau <b>ou</b> 2 jus	1 + 1 + 2	
d	Pomme fraîche : Gala, Granny Smith ou Red Delicious		1	
e	<b>Légumes frais</b> : Carottes, Bâtonnets de célerie, en taille de morsure crus du brocoli, choufleur, brocoli/choufleur, haricots, pois mange-tout (snap peas), tomates cerises ou raisins etc. Doit inclure 2 x 18ml vinaigrette Ranch	1 portion de Légume minimum 2 oz = 56.7g	1 + 2	
f	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1	
g	Biscuits Pépites chocolat ou Bran Crunch de Peak Freans 2 x 2's, 1 x Cookie Club, LeClerc ou marque équivalente ou Vachon Biscuit Rondeau Chocolate Chunk ou équivalent minimum 2 x 20g ou 1 x 40g - 50g		1 ou 2	
h	Moutarde	sachet	2	
i	Vraie Mayonnaise	sachet	2	
j	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux		1	

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A - Révision N° 1 – 2021-01-07

<b>Article N° 6 – Dîner/Souper Menu 6</b>				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	<b>Exigences obligatoires – Aucun substitut</b>			
a	<p>Entrée: <b>Sandwich au Rôti de Bœuf</b> emballé sous vide</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pain 100% Blé entier;</li> <li>- Rôti de Boeuf 90g doit être tranché mince ou en copeaux ;</li> <li>- Deux (2) tranches de fromage fondu Cheddar – Ribbon de première qualité 26g minimum;</li> <li>- Rôti de Bœuf devrait contenir au maximum 10g de matières grasses, 6g de gras saturés ou moins et un maximum de 1300 mg ou moins de sodium selon une portion de 100g ;</li> <li>- la Valeur nutritive du fabricant, pour le Rôti de Boeuf SEULEMENT doit être fournie.</li> </ul>	<p>Rôti de Bœuf 90g minimum</p> <p>Fromage 26g minimum</p>	1	<p>Quantité estimative annuelle:</p> <p><b>7 000</b></p> <p><b>Article N° 6</b></p> <p>\$ / le repas</p>
b	<p>Entrée: <b>Salade d'Œufs sur Kaiser</b> emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gros Kaiser blanc enrichi;</li> <li>- Garniture à Salade d'œufs 110g minimum doit être faite avec de la vraie mayonnaise et doit y avoir une mince couche de margarine non-hydrogénée sur le Kaiser. La garniture ne doit inclure aucune charge.</li> </ul>	Garniture 110g minimum	1	
c	1 Jus de fruits, pur à 100% fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak 200ml <b>et</b> 1 Bouteille d'Eau <b>ou</b> 2 Jus	1 jus + 1 eau <b>ou</b> 2 jus	1+1 = 2	
d	<b>Salade de pommes de terre</b> aucun substitut	70g minimum	1	
e	Pomme fraîche : Gala, Granny Smith ou Red Delicious		1	
f	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1	
g	Biscuits Oreo 2x2's ou Biscuit(s) Chocolat de Cookie Club ou équivalent minimum 2 x 20g ou 1 x 40g-50g		1 ou 2	
h	Moutarde	sachet	2	
i	Vraie Mayonnaise	sachet	2	
j	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux tel que spécifié à l'annexe B		1	



Annexe C – Menus - W0105-21F005/A - Révision N° 1 – 2021-01-07

<b>Article N° 7 – Dîner/Souper Menu 7</b>				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	<p>Entrée: <b>Sous-marin de Poulet grillé façon Fajita de 6 à 7 po</b> emballé sous vide:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pain sous-marin blanc enrichi de 6 po – 7 po minimum;</li> <li>- Lanières de poitrines de poulet grillées, 90g minimum</li> <li>- Fromage fondu à Sous-Marin blanc en tranche pré-coupé 28g minimum;</li> <li>- la Valeur nutritive du fabricant, pour le Poulet SEULEMENT doit être fournie.</li> </ul>	<p>Poulet 90g minimum</p> <p>Fromage 28g minimum</p>	1	<p>Quantité estimative annuelle:</p> <p><b>7 000</b></p> <p><b>Article N° 7</b></p> <p>\$</p> <p>/ le repas</p>
b	<p>Entrée: <b>Sandwich au Pastrami</b> emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pain de Blé entier à 100 %;</li> <li>- Pastrami 90g doit être tranché mince ou en copeaux ;</li> <li>- Pastrami devrait contenir un maximum de 5g de matières grasses, 5g de gras saturés ou moins et un maximum de 1300 mg ou moins de sodium selon une portion de 100g ;</li> <li>- la Valeur nutritive du fabricant, pour le Pastrami SEULEMENT doit être fournie.</li> </ul>	Pastrami 90g minimum	1	
c	1 Jus de fruits, pur à 100% fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak 200ml <b>et</b> 1 Bouteille d'Eau <b>ou</b> 2 Jus	1 jus + 1 eau <b>ou</b> 2 jus	1 + 1 + 2	
d	Pomme fraîche, Gala, Granny Smith ou Red Delicious		1	
e	<b>Jus de légumes</b> : Un Jus Cocktail 10 Légumes Tetra Pak de Oasis ou 1 Jus V8	200 ml minimum	1	
f	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1	
g	Brownie emballé individuel, carré Rice Krispie ou Pain Banane 2 x 20g ou 1 x 40-50g		1 ou 2	
h	Moutarde	sachet	2	
i	Vraie Mayonnaise	sachet	2	
j	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux tel que spécifié à l'annexe B		1	

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A - Révision N° 1 – 2021-01-07

<b>Article N° 8 – Dîner/Souper Menu 8</b>				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	<b>Exigences obligatoires – Aucun substitut</b>			
a	<p>Entrée: <b>Sandwich au Jambon de la Forêt-Noire</b> emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pain 100% multigrain ou grains entiers;</li> <li>- Jambon 90g doit être tranché mince ou en copeaux;</li> <li>- Deux (2) tranches de fromage fondu Cheddar – Ribbon de première qualité 26g minimum;</li> <li>- Le jambon cuit devrait contenir au maximum <b>8g</b> de matières grasses, <b>6g</b> de gras saturés ou moins et un maximum de <b>1000 mg</b> ou moins de sodium selon une portion de 110g;</li> <li>- la Valeur nutritive du fabricant, pour le Jambon SEULEMENT doit être fournie.</li> </ul>	<p>Jambon 90g minimum</p> <p>Fromage 26g minimum</p>	1	<p>Quantité estimative annuelle:</p> <p><b>7 000</b></p> <p><b>Article N° 8</b></p> <p>\$</p> <p>/ le repas</p>
b	<p>Entrée: <b>Sandwich roulé à Salade de Poulet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tortilla blanche originale d'un minimum de 8 à 10 po ;</li> <li>- Garniture de salade de poulet doit être 110g minimum faite avec la vraie mayonnaise et doit y avoir une mince couche de margarine non-hydrogéné sur le tortilla. La garniture ne doit inclure aucune charge.</li> </ul>	Garniture 110g minimum	1	
c	1 Jus de fruits, pur à 100% fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak 200ml <b>et</b> 1 Bouteille d'Eau <b>ou</b> 2 Jus	1 jus + 1 eau <b>ou</b> 2 jus	1 + 1 = 2	
d	Pomme fraîche : Gala, Granny Smith ou Red Delicious		1	
e	<b>Salade de pâtes</b>	70g minimum	1	
f	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1	
g	Biscuits Fruit Crème de Peak Freans 2 x 2's, ou 1 x Biscuit avec Fruit ou Confiture, Cookie Club ou marque équivalente minimum 2 x 20g ou 1 x 40g-50g ou Vachon Passion Flakie Pomme-Framboise ou Vachon Jelly Log ou équivalent		1 ou 2	
h	Moutarde	sachet	2	
i	Vraie Mayonnaise	sachet	2	
j	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux tel que spécifié à l'annexe B		1	

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A - Révision N° 1 – 2021-01-07

Article N° 9 – Dîner/Souper Menu 9				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	<p>Entrée: <b>Sandwich à la Dinde</b> emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pain blanc enrichi;</li> <li>- Dinde 90g minimum doit être tranché mince ou en copeaux;</li> <li>- Fromage fondu à Sous-Marin blanc en tranche pré-coupé 28g minimum;</li> <li>- Dinde devrait contenir au maximum <b>8g</b> de matières grasses, <b>6g</b> de gras saturés ou moins et un maximum de <b>1300mg</b> ou moins de sodium selon une portion de 100g ;</li> <li>- la Valeur nutritive du fabricant, pour la viande de Dinde SEULEMENT doit être fournie.</li> </ul>	<p>Dinde 90g minimum</p> <p>Fromage 28g minimum</p>	1	<p>Quantité estimative annuelle:</p> <p><b>7 000</b></p> <p><b>Article N° 9</b></p> <p>\$</p> <p>/ le repas</p>
b	<p>Entrée: <b>Sandwich au Bologne</b> emballé sous vide</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pain 100% Multigrain ou grains entiers;</li> <li>- Bologne tranché 90g minimum;</li> <li>- Bologne devrait contenir au maximum 24g de matières grasses, 9g de gras saturés ou moins et un maximum de 1300 mg ou moins de sodium selon une portion de 110g ;</li> <li>- la Valeur nutritive du fabricant, pour le Bologne SEULEMENT doit être fournie.</li> </ul>	Bologne 90g minimum	1	
c	1 Jus de fruits, pur à 100% fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak 200ml <b>et</b> 1 Bouteille d'Eau <b>ou</b> 2 Jus	1 jus + 1 eau <b>ou</b> 2 jus	1 + 1 = 2	
d	Pomme fraîche, Gala, Granny Smith ou Red Delicious		1	
e	<b>Légumes frais</b> : Carottes, Bâtonnets de célerie, en taille de morsure crus du brocoli, choufleur, brocoli/choufleur, haricots, pois mange-tout (snap peas) etc. Doit inclure 2 x 18 ml vinaigrette Ranch	2 oz = 56.7g minimum	1 + 2	
f	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1	
g	Biscuits Sablés ou Biscuits au Sucre ou genre équivalent, 2 x 2's de Peak Freans, 1 x Cookie Club, LeClerc ou équivalent minimum 2 x 20g ou 1 x 40g-50g ou Vachon Half Moon Vanille		1 ou 2	
h	Moutarde	sachet	2	
i	Vraie Mayonnaise	sachet	2	
j	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux		1	

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A - Révision N° 1 – 2021-01-07

Article N° 10 – Dîner/Souper Menu 10				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	<p>Entrée: <b>Sous-marin Pizza</b> emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pain sous-marin blanc enrichi, 6 à 7 po;</li> <li>- Salami tranché 60g minimum;</li> <li>-Pepperoni tranché 30g minimum;</li> <li>- Sauce à Pizza minimum 30ml <b>distribué également sur la longueur et entre la viande;</b></li> <li>- Fromage fondu à Sous-Marin blanc en tranche pré-coupé 28g minimum;</li> <li>-Le salami et le pepperoni devrait contenir au maximum 23g de matières grasses, 10g de gras saturés ou moins et un maximum de 1400 mg ou moins de sodium selon une portion de 100g ;</li> <li>- la Valeur nutritive du fabricant, pour le Salami et le Pepperoni SEULEMENT doit être fournie.</li> </ul>	<p>Salami 60g minimum</p> <p>Pepperoni 30g minimum</p> <p>Fromage 28g minimum</p>	1	<p>Quantité estimative annuelle:</p> <p><b>7 000</b></p> <p><b>Article N° 10</b></p> <p>\$</p> <p>/ le repas</p>
b	Sauce à Pizza ou Marinara 1 x 40 ml minimum	1 x 40 ml min	1	
c	<p>Entrée : <b>Sandwich à Salade de Thon</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pain à 100% Blé entier;</li> <li>- Garniture de Thon 110g minimum faite avec de la vraie Mayonnaise et doit y avoir une mince couche de margarine non-hydrogénée sur le pain. La garniture ne doit inclure aucune charge.</li> </ul>	Garniture 110g minimum	1	
d	1 Jus de fruits, pur à 100% fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak 200ml <b>et</b> 1 Bouteille d'Eau <b>ou</b> 2 Jus	1 jus + 1 eau <b>ou</b> 2 jus	1 + 1=2	
e	Pomme fraîche : Gala, Granny Smith ou Red Delicious		1	
f	<b>Salade de choux crèmeuse</b>	70g minimum	1	
g	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1	
h	Brownie emballé individuel, carré Rice Krispie ou Pain Banane 2 x 20g ou 1 x 40g – 50g		1 ou 2	
i	Moutarde	sachet	2	
j	Vraie Mayonnaise	sachet	2	
k	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux		1	

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A - Révision N° 1 – 2021-01-07

<b>Article N° 11 – Dîner/Souper Menu 11</b>				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	<b>Exigences obligatoires – Aucun substitut</b>			
a	<p>Entrée: <b>Sandwich roulé Club à la Dinde</b> emballé sous vide:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tortilla aux épinards de 8 à 10 po;</li> <li>- Dinde 90g doit être tranché mince ou en copeaux;</li> <li>- Deux (2) tranches de vrai Bacon;</li> <li>- Fromage fondu à Sous-Marin blanc en tranche pré-coupé 28g minimum;</li> <li>- Dinde devrait contenir au maximum <b>8g</b> de matières grasses, <b>6g</b> de gras saturés ou moins et un maximum de <b>1300mg</b> ou moins de sodium selon une portion de 100g ;</li> <li>- la Valeur nutritive du fabricant, pour la viande de Dinde SEULEMENT doit être fournie.</li> </ul>	<p>Dinde 90g minimum</p> <p>Vrai Bacon 2 tranches</p> <p>Fromage 28g minimum</p>	1	<p>Quantité estimative annuelle:</p> <p><b>7 000</b></p> <p><b>Article N° 11</b></p> <p>\$</p> <p>/ le repas</p>
b	<p>Entrée : <b>Sandwich à Salade de Thon</b> emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pain Blanc enrichi;</li> <li>- Garniture de Thon 110g minimum faite avec de la vraie mayonnaise et doit y avoir une mince couche de margarine non-hydrogénée sur le pain. La garniture ne doit inclure aucune charge.</li> </ul>	Garniture 110g minimum	1	
c	1 Jus de fruits, pur à 100% fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak 200ml <b>et</b> 1 Bouteille d'Eau <b>ou</b> 2 Jus	1 jus + 1 eau <b>ou</b> 2 jus	1 + 1 = 2	
d	Pomme fraîche : Gala, Granny Smith ou Red Delicious		1	
e	<b>Jus de légumes</b> : Un Jus Cocktail 10 Légumes de Oasis en Tetra Pak ou 1 jus V8	200 ml minimum	1	
f	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1	
g	Brownie emballé individuel, carré Rice Krispy ou Pain Banane 2 x 20g ou 1 x 40g – 50g		1 ou 2	
h	Moutarde	sachet	2	
i	Vraie Mayonnaise	sachet	2	
j	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux		1	

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A - Révision N° 1 – 2021-01-07

<b>Article N° 12 – Dîner/Souper Menu 12</b>				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	<p>Entrée: <b>Donair avec Fromage</b> emballé sous vide:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pain Pita blanc <b>ou</b> Pain Plat, 8 à 10 po de diamètre environ;</li> <li>- Viande Donair 90g tranchée;</li> <li>- Fromage fondu à Sous-Marin blanc en tranche pré-coupé 28g minimum;</li> <li>- Viande Donair devrait contenir au maximum 30g de matières grasses, 12g ou moins de gras saturés et un maximum de 1100 mg ou moins de sodium selon une portion de 110g.</li> <li>- la Valeur nutritive du fabricant, pour la viande Donair SEULEMENT doit être fournie.</li> </ul>	<p>Viande Donair 90g minimum</p> <p>Fromage 28g minimum</p>	1	<p>Quantité estimative annuelle</p> <p><b>7 000</b></p> <p><b>Article N° 12</b></p> <p>\$</p> <p>/ le repas</p>
b	Sauce Donair 1 x 50 ml environ	50ml environ	1	
c	<p>Entrée: <b>Sandwich au Jambon de la Forêt-Noire</b> emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pain à blé entier, grain entier ou multigrain</li> <li>- Jambon 90g doit être tranché mince ou en copeaux ;</li> <li>- Le jambon cuit devrait contenir au maximum <b>8g</b> de matières grasses, <b>6g</b> de gras saturés ou moins et un maximum de <b>1000mg</b> ou moins de sodium selon une portion de 110g;</li> <li>- la Valeur nutritive du fabricant, pour le Jambon SEULEMENT doit être fournie.</li> </ul>	Jambon 90g minimum	1	
d	1 Jus de fruits, pur à 100% fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak 200ml <b>et</b> 1 Bouteille d'Eau <b>ou</b> 2 Jus	1 jus + 1 eau <b>ou</b> 2 jus	1 + 1 = 2	
e	<b>Salade de choux au vinaigre ou crèmeuse</b>	70g minimum	1	
f	Pomme fraîche : Gala, Granny Smith ou Red Delicious		1	
g	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1	
h	Tout genre de Dessert, biscuit, gâteau, carré, Blondie minimum 2 x 20g ou 1 x 40g – 50g		1 ou 2	
i	Moutarde	sachet	2	
j	Vraie Mayonnaise	sachet	2	
k	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux		1	

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A - Révision N° 1 – 2021-01-07

<b>Article N° 13 – Dîner/Souper Menu 13</b>				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	<b>Exigences obligatoires – Aucun substitut</b>			
a	<p>Entrée: <b>Sous-marin au poulet Cajun</b> emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tortilla blanche originale d'un minimum de 8 à 10 po ;</li> <li>- Lanières de poitrines de poulet grillées 90g minimum. Le poulet doit être saupoudré d'un épice Cajun et mélangé avec une mayonnaise épicée.</li> <li>- Fromage fondu à Sous-Marin blanc en tranche pré-coupé 28g minimum;</li> </ul> <p>la Valeur nutritive du fabricant, pour le poulet SEULEMENT doit être fournie.</p>	<p>Poulet 90g minimum</p> <p>Fromage 28g minimum</p>	1	<p>Quantité estimative annuelle:</p> <p><b>7 000</b></p> <p><b>Article N° 13</b></p> <p>\$</p> <p>/ le repas</p>
b	<p>Entrée: <b>Sandwich à Salade d'Œufs</b> emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pain Multigrain 100% ou à Grains entiers;</li> <li>- Garniture à Salade d'œufs 110g minimum faite avec de la vraie mayonnaise et doit y avoir une couche mince de margarine non-hydrogéné sur le pain. La garniture ne doit inclure aucune charge.</li> </ul>	Garniture 110g minimum	1	
c	1 Jus de fruits, pur à 100% fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak 200ml <b>et</b> 1 Bouteille d'Eau <b>ou</b> 2 Jus	1 jus + 1 eau <b>ou</b> 2 jus	1+1 = 2	
d	Pomme fraîche: Gala, Granny Smith ou Red Delicious		1	
e	<b>Légumes frais</b> : Carottes, Bâtonnets de célerie, en taille de morsure crus du brocoli, choufleur, brocoli/choufleur, haricots, pois mange-tout (snap peas) etc. Doit inclure 2 x 18 ml vinaigrette Ranch	2 oz = 56.7g minimum pour légumes	1 + 2	
f	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1	
g	Biscuits, Sablés, Caramel/Caramel écossais ou morceaux de Chocolat blanc ou produit équivalent minimum 2 x 20g ou 1 x 40g-50g ou Vachon Passion Flakie Caramel ou Half Moon Vanille		1	
h	Moutarde	sachet	2	
i	Vraie Mayonnaise	sachet	2	
j	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux tel que spécifié à l'annexe B		1	

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A - Révision N° 1 – 2021-01-07

<b>Article N° 14 – Dîner/Souper Menu 14</b>				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	<p>Entrée: <b>Bologne et Fromage sur Kaiser</b> emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pain Kaiser Blanc Enrichi;</li> <li>- Bologne tranché 90g minimum;</li> <li>- Deux (2) tranches de fromage fondu Cheddar – Ribbon de première qualité 26g minimum;</li> <li>- Bologne devrait contenir au maximum 24g de matières grasses, 9g de gras saturés ou moins et un maximum de 1300mg ou moins de sodium selon une portion de 110g ;</li> <li>- la Valeur nutritive du fabricant, pour le Bologne SEULEMENT doit être fournie.</li> </ul>	<p>Bologne 90g minimum</p> <p>Fromage 26g minimum</p>	1	<p>Quantité estimative annuelle:</p> <p><b>7 000</b></p> <p><b>Article N° 14</b></p> <p><b>\$</b></p> <p>/ le repas</p>
b	<p>Entrée: <b>Sandwich roulé au Poulet et Bacon</b> emballé sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tortilla 100% Blé entier 8 - 10 po;</li> <li>- Lanières de poitrines de poulet grillées 90g minimum ;</li> <li>- Deux (2) tranches de vrai Bacon (tranches entières) minimum;</li> <li>la Valeur nutritive du fabricant, pour le Poulet SEULEMENT doit être fournie.</li> </ul>	<p>Poulet 90g minimum</p> <p>2 tranches minimum de vrai bacon</p>	1	
c	1 Jus de fruits, pur à 100% fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak 200ml <b>et</b> 1 Bouteille d'Eau <b>ou</b> 2 Jus	1 jus + 1 eau <b>ou</b> 2 jus	1 + 1 = 2	
d	Pomme fraîche, Gala, Granny Smith ou Red Delicious		1	
e	<b>Salade de choux crèmeuse</b>	70g minimum	1	
f	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1	
g	Brownie emballé individuel, carré Rice Krispies ou Pain Banane 2 x 20g ou 1 x 40g – 50g		1 ou 2	
h	Moutarde	sachet	2	
i	Vraie Mayonnaise	sachet	2	
j	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux tel que spécifié		1	



Annexe C – Menus - W0105-21F005/A - Révision N° 1 – 2021-01-07

<b>Article N° 15 – Dîner/Souper Végétarien Menu 15</b>				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
a	Entrée: <b>Falafel en rondelles emballé sous vide</b> - Falafel en rondelles/Protéines végétariennes 90g;	Protéine végétarienne 90g minimum	1	<p>Quantité estimative annuelle:</p> <p><b>1 000</b></p> <p><b>Article N° 15</b></p> <p><b>\$</b></p> <p>/ le repas</p>
b	Sauce Tzitziki, <b>ou</b> Houmous	Minimum 1 x 4 ml/g	1	
c	Entrée: <b>Sandwich à Salade d'Œufs</b> emballé sous vide : - Pain Blé Entier 100%; - Garniture à Salade d'œufs 110g minimum faite avec de la vraie mayonnaise et doit y avoir une mince couche de margarine non-hydrogénée sur le pain. La garniture ne doit inclure aucune charge.	Garniture 110g minimum	1	
d	1 Jus de fruits, pur à 100% fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak 200ml <b>et</b> 1 Bouteille d'Eau <b>ou</b> 2 Jus	1 jus + 1 eau <b>ou</b> 2 jus	1 + 1 = 2	
e	<b>Jus de légumes</b> : Un Jus Cocktail 10 Légumes de Oasis en Tetra Pak ou 1 jus V8	200 ml minimum	1	
f	Pomme fraîche, Gala, Granny Smith ou Red Delicious		1	
g	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1	
h	Biscuit Morceaux de Chocolat ou Oreo's 2 x 2's ou genre équivalent minimum 2 x 20g or 1 x 40g - 50g		1 ou 2	
i	Moutarde	sachet	2	
j	Vraie Mayonnaise	sachet	2	
k	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux tel que spécifié à l'annexe B		1	

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A - Révision N° 1 – 2021-01-07

<b>Article N° 16 – Dîner/Souper Végétarien Menu 16</b>				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	<b>Exigences obligatoires – Aucun substitut</b>			
a	Entrée: <b>Burrito végétarien aux Fèves et Fromage</b> emballé sous vide: - Tortilla à 100% Blé entier 10 à 12 pouces; - Garniture végétarienne aux Fèves et Fromage 180g; - Fromage Cheddar naturel râpé 30g minimum ;	Garniture végétarienne 180g minimum  Fromage 30g minimum	1	<p>Quantité estimative annuelle :</p> <p><b>1 000</b></p> <p><b>Article N° 16</b></p> <p>\$</p> <p>/ le repas</p>
b	Sauce Salsa environ 100g	100g environ	1	
c	Entrée : <b>Sandwich à Salade de Thon</b> emballé sous vide : - Pain Blanc enrichi; - Garniture de Thon 110g minimum faite avec de la vraie mayonnaise et doit y avoir une mince couche de margarine non-hydrogénée sur le pain. La garniture ne doit inclure aucune charge.	Garniture 110g minimum	1	
d	1 Jus de fruits, pur à 100% fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak 200ml <b>et</b> 1 Bouteille d'Eau <b>ou</b> 2 Jus	1 jus + 1 eau <b>ou</b> 2 jus	1 + 1= 2	
e	Pomme fraîche : Gala, Granny Smith ou Red Delicious		1	
f	<b>Salade de choux vinaigrette ou crèmeuse</b>	70g minimum	1	
g	Fromage cheddar, doux, mi-fort ou marbré, en Cryovac	21g minimum	1	
h	Oreo's, Biscuits Branch Crunch ou Fruit Crème de Peak Freans 2 x 2's ou 1 x Biscuit avec Fruit ou Confiture Cookie Club ou équivalent ou Vachon Passion Flakie Pomme-Framboise ou Vachon Jelly Log ou autre produit Vachon ou marque équivalente minimum 2 x 20g ou 1 x 40g - 50g		1 ou 2	
i	Moutarde	sachet	2	
j	Vraie Mayonnaise	sachet	2	
k	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux tel que spécifié à l'annexe B		1	

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A - Révision N° 1 – 2021-01-07

<b>Article N° 17 – Dîner/Souper Végétalien Menu 17</b>				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	<b>Exigences obligatoires – Aucun substitut</b>			
a	<p>Entrée: <b>Pain plat végétalien avec Fèves végétaliennes et Fromage de soja</b> emballé sous vide:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pain plat végétalien, 10 à 12 pouces;</li> <li>- Garniture végétalienne 110g;</li> <li>- Fromage de Soja 30g minimum ;</li> </ul>	<p>Garniture végétalienne 110g minimum</p> <p>Fromage 30g minimum</p>	1	<p>Quantité estimative annuelle :</p> <p><b>1 000</b></p> <p><b>Article N° 17</b></p> <p><b>\$</b></p> <p>/ le repas</p>
b	<p><b>Sauce végétalienne</b></p> <p><i>Les sauces suivantes sont des exemples seulement mais pas limité à. Le MDN est ouvert à autres suggestions. Le MDN peut demander de alterner les sauces durant la période de l'OC. Les sauces devront être approuvées par le MDN.</i></p> <p>Tartinade aux haricots mexicains végétaliens Houmous épicé (fait maison si possible) Mayonnaise à herbes végétaliennes (fait maison si possible)</p>	44g/ml minimum	1	
c	<p>Entrée: <b>Falafel en rondelles emballé sous vide</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Falafel en rondelles/Protéines végétaliennes 90g;</li> <li>Houmous 44g/ml minimum,</li> </ul>	<p>Garniture végétalienne 90g minimum</p> <p>1 x 44g/ml</p>	1	
d	1 Jus de fruits, pur à 100% fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak 200ml <b>et</b> 1 Bouteille d'Eau <b>ou</b> 2 Jus	1 jus + 1 eau <b>ou</b> 2 jus	1 + 1= 2	
e	Pomme fraîche : Gala, Granny Smith ou Red Delicious		1	
f	<b>Salade de choux vinaigrette ou Bâtonnets de légumes avec Houmous 44g minimum</b>	70g minimum	1 ou 1+1	
g	Fromage végétalien/fromage de soja, Cryovac,	21g minimum	1	
h	Dessert végétalien, minimum 2 x 20g ou 1 x 40g - 50g		1 ou 2	
i	Moutarde	sachet	2	
k	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux		1	

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A - Révision N° 1 – 2021-01-07

<b>Article N° 18 – Dîner/Souper Végétalien Menu 18</b>				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	<b>Exigences obligatoires – Aucun substitut</b>			
a	<p>Entrée: <b>Pain plat végétalien avec Houmous épicé, Pois Chiches, Quinoa et Patates douce</b> emballé sous vide:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pain plat végétalien, 10 à 12 pouces;</li> <li>- Garniture végétalienne 110g protéine;</li> </ul>	Garniture végétalienne 110g minimum	1	<p>Quantité estimative annuelle :</p> <p><b>1 000</b></p> <p><b>Article N° 18</b></p> <p><b>\$</b></p> <p>/ le repas</p>
b	<p><b>Sauce végétalienne</b></p> <p><i>Les sauces suivantes sont des exemples seulement mais pas limité à. Le MDN est ouvert à autres suggestions. Le MDN peut demander de alterner les sauces durant la période de l'OC. Les sauces devront être approuvées par le MDN.</i></p> <p>Tartinade aux haricots mexicains végétaliens Houmous épicé (fait maison si possible) Mayonnaise à herbes végétaliennes (fait maison si possible)</p>	44g/ml minimum	1	
c	<p>Entrée: <b>Petit Pâté Champignons végétalien</b> emballé sous vide</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pain végétalien multigrain;</li> </ul> <p>Petit Pâté végétalien avec 90g de protéines</p> <p>Fromage de soja, 30g minimum</p> <p>Houmous 44g/ml minimum</p>	<p>Garniture végétalienne 90g minimum</p> <p>Fromage 30g</p>	1	
d	1 Jus de fruits, pur à 100% fait de concentré, saveurs assortis -Tetra Pak 200ml <b>et</b> 1 Bouteille d'Eau <b>ou</b> 2 Jus	1 jus + 1 eau <b>ou</b> 2 jus	1 + 1= 2	
e	Pomme fraîche : Gala, Granny Smith ou Red Delicious		1	
f	<b>Salade de choux vinaigrette ou Bâtonnets de légumes avec Houmous 44g minimum</b>	70g minimum	1 ou 1+1	
g	Fromage végétalien/fromage de soja, Cryovac	21g minimum	1	
h	Dessert végétalien, minimum 2 x 20g ou 1 x 40g - 50g		1 ou 2	
i	Moutarde	sachet	2	
k	Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux		1	

<u>Article N° 19</u>				
	DESCRIPTION			
	Article N° 19 est pour divers produits individuels incluant des entrées et autres menus pour boîtes-repas non inclus dans la présente.			