



**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> OCIR Boîtes-Repas OCIR Boîtes-Repas	
<b>Solicitation No. - N° de l'invitation</b> W0105-21F005/A	<b>Date</b> 2021-01-13
<b>Client Reference No. - N° de référence du client</b> W0105-21F005	<b>Amendment No. - N° modif.</b> 002
<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> <b>Date de la demande de l'offre à commandes originale</b> 2020-12-23	
<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>		

---

## Modification No 002 à l'invitation à soumissionner

### Titre : Panier-repas

*Cette modification est émise afin de:*

- (1) Référence: Annexe B - Exigences et Spécifications obligatoires

**SUPPRIMER** l'Annexe C courante; et

**INSÉRER** à la place **l'Annexe C révisée le 14 janvier 2021**

**Tous changements sont identifiés en rouge**

- (2) Référence: Annexe C - Base de paiement – Numéros d'Articles et Menus pour Panier-repas

**SUPPRIMER** l'Annexe C courante; et

**INSÉRER** à la place **l'Annexe C révisée le 14 janvier 2021**

**Tous 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)

**EXIGENCES ET SPÉCIFICATIONS OBLIGATOIRES POUR LES PANIERS-REPAS**

Pour le Ministère de la Défense nationale (MDN) - Base de soutien de la 5<sup>e</sup> Division du Canada Gagetown

**DESCRIPTION DU BESOIN:** Fournir des repas en transit - «Panier-repas» préparés et emballés pour usage individuel seulement et prêts pour consommation immédiate; ces Panier-repas, pour lequel les menus et les exigences et spécifications obligatoires sont fournis aux annexes A et C et doivent aussi satisfaire aux exigences suivantes:

1. **Tous panier-repas doivent être exactement tel que spécifié à chaque menu.** Le poids, la dimension et la quantité des produits doivent être conformes aux descriptifs des menus joints.
2. **L'USINE DE SANDWICHES:** L'usine où les sandwiches sont fabriqués et emballés DOIT être **certifié HACCP** par le **Gouvernement fédéral, l'Agence canadienne d'inspection des aliments**. Tous sandwiches, sous-marin, sandwich roulé etc doivent être fait dans une usine certifié HACPP.
  - 2.1 L'usine de sandwiches qui fournira les sandwiches pour les paniers-repas doit être inclus dans la Liste d'établissements reconnu HACCP / PASA - **Inspection des viandes** - PASA reconnu (liste des exploitants d'établissements agréés) ou une lettre de l'Agence canadienne d'inspection des aliments devrait être soumis avec l'offre pour fin de confirmation. Si ce document n'est pas soumis avec l'offre, la responsable de l'offre à commandes en informera l'offrant et lui donnera un délai, **de deux (2) semaines maximum**, pour se conformer à cette exigence. À défaut de donner suite à la demande de la responsable de l'offre à commandes et de se conformer aux exigences dans les délais prévus, la soumission sera déclarée non recevable.
  - 2.2 L'usine de sandwiches doit aussi être incluse dans la **Liste des établissements canadiens agréés pour l'exportation pour le Poisson et produits de la mer** par l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Si ce document n'est pas soumis avec l'offre, la responsable de l'offre à commandes en informera l'offrant et lui donnera un délai, **de deux (2) semaines maximum**, pour se conformer à cette exigence. À défaut de donner suite à la demande de la responsable de l'offre à commandes et de se conformer aux exigences dans les délais prévus, la soumission sera déclarée non recevable.
  - 2.3 Dans le cas où l'Offrant n'est pas le fabricant des sandwiches, l'offrant doit fournir à la responsable de l'offre à commandes le nom de la compagnie qui fournira les sandwiches pour les panier-repas pendant la période de l'offre à commandes. Cette compagnie doit être reconnu tel qu'indiqué dans la présente. L'entrepreneur choisi ne doit pas changer le fabricant de sandwiches après l'attribution de l'offre à commandes sans rechercher l'approbation de la responsable de l'offre à commandes. Le MDN exigera des échantillons avant donner l'approbation d'un changement.

3.     **EMBALLAGE:** Le procédé "Emballage sous Atmosphère modifiée (EAM) doit être utilisé pour l'emballage des sandwiches, sous-marins, sandwiches roulés etc...
- 3.1    Les légumes frais DOIVENT être dans un emballage Cello, Cryovac, sous vide ou emballage sous mélange gazeux ou meilleur pour fraîcheur maximum.
- 3.2    Chaque produit alimentaire inclus dans la boîte, sauf que le fruit frais, doit être scellé individuellement sous vide ou sous atmosphère modifiée, selon le cas.
4.     **ÉTIQUETTES:** Le Carton grand format (caisse) DOIT y avoir une étiquette placée/imprimée en format "Paysage" (pour être lisible) sur le DEVANT BOUT du Carton grand format, placée tête au mur (comme une boîte à soulier) en français et en anglais. Chaque boîte repas doit aussi y avoir la même étiquette placée à aucun endroit spécifique sur la boîte à repas. **Il doit avoir une étiquette placée sur la caisse listant tous les ingrédients inclus dans les entrées et les produits fait ou emballé maison inclus dans les repas inclus.**
- 4.1    L'étiquette DOIT indiquer la **Date d'expiration** du Panier-repas et le **N° d'article/Nom du repas et N° du Menu** (tel que Article N° 1 - Petit-Déjeuner Menu 1 etc comme suit:
- Nom des entrée(s) inclus;** Sandwich à Salade d'œufs, Sous-marin au Rôti de Bœuf; Donair etc  
**Jus de fruit (2) ou Jus de fruit et Eau;**  
**Céréales;** le genre n'est pas requis;  
**Fromage**  
**Fruit;** orange ou pomme  
**Genre de muffin ou dessert;**  
**Condiments et Sauces;** moutarde / mayonnaise / ketchup / margarine / hoummous / sauce individuelle tel que la sauce Tzitziki, Salsa, Donair etc
- 4.2    Toutes les boîtes de panier-repas doivent indiquer, dans les deux langues officielles du Canada; en français et anglais, l'information suivante: **Avertissement allergie: le contenu peut contenir des traces d'arachides et de noix. / Allergy Warning: Contents may contain trace amounts of peanuts and/or nut residues.**
- 4.3    Pour tous les sandwiches, le **Nom du Sandwich** et la **"Date de péremption"** doivent être indiqués sur l'emballage **de tous les sandwiches.**

5. **DATE D'EXPIRATION:** Pour tous les Panier-repas, la durée de conservation restante pour TOUS les articles inclus **doit être d'au moins un minimum de quatorze (14) jours de la date de la livraison** à BS 5 Div C Gagetown, garantie par un contrôle microbiologique, pour couvrir la période pour laquelle les repas ont été commandés.
- 5.1 La date d'expiration des articles au menu, dans les boîtes de panier-repas, **ne doivent pas dépasser la date d'expiration figurant sur l'étiquette à l'extérieur de la boîte.** Voir l'information additionnel concernant la date d'expiration au N° 13.1 concernant tels desserts.
6. **LIVRAISON DES PANIERS-REPAS:**
- 6.1 Tous les panier-repas doivent être livrés dans un Carton grand format (caisse). Il devrait y avoir environ 10 à un maximum de 12 Panier-repas par Carton grand format et **doivent être du même menu.**
- 6.2 Il ne doit pas y avoir plus que **20 Cartons grand format MAXIMUM, emballé avec emballage rétrécissable** sur une **palette.**
- 6.3 Les Repas en transit **doivent être bien fermé** avec du ruban d'emballage ou peuvent aussi être bien fermé en utilisant l'étiquette spécifié au N° 4.
- 6.4 Les Panier-repas DOIVENT être livrés dans une Boîte jetable en carton d'environ 25cm de longueur, 18cm de largeur et 9cm de hauteur. Pour fin de raison économique les boîtes de carton ondulé sont pas exigée maintenant que les panier-repas doivent être dans un carton grand format.
7. **SANDWICHES DE GARNITURE À SALADE:** Thon, Poulet et Œufs
- 7.1 La garniture pour tous sandwiches à salade **doivent** être faites avec la **vraie mayonnaise** seulement. La garniture mélangée avec de la vinaigrette à salade est pas acceptable et la garniture ne doit inclure aucune charge.
- 7.2 Seulement les sandwiches à garniture à salade tel que sous-marin, sandwich roulé, petits pains etc doivent avoir une «mince couche», étendue également, de margarine **non-hydrogénée**, Becel, Canola Harvest ou d'une marque équivalente.
8. Dans les sous-marins, la viande devrait être disposée en couches distinctes et tous les sous-marins devraient être présentés de façon à ce que la viande soit visible sans qu'on ait besoin d'ouvrir le pain sous-marin.
9. Tous les sandwiches roulés incluant le burrito DOIVENT être pliés à chaque bout et DOIVENT être coupés en deux.

10.    **JUS**: Les jus **doivent être à base de 100% jus PURS** et non de mélanges ou boissons de fruits.
- 10.1    Une variété de saveurs de jus doit être fournie dans les boîtes pour les menus de Dîner/Souper.
- 10.2    Durant la période de l'offre à commandes, le MDN pourra demander de changer certaines saveurs de jus de fruit ou de jus V8 (pourvu qu'ils soient d'une valeur monétaire équivalente) sans frais supplémentaires au MDN. Si certaines saveurs sont ou deviennent moins favorables durant la période de l'offre à commandes, le MDN aura le droit d'aviser le l'entrepreneur choisi d'arrêter de fournir ces saveurs de jus lorsque son inventaire sera épuisé.
11.    **CÉRÉALES**: Durant la période de l'offre à commandes, le MDN pourrait demander de changer le genre de céréale sans frais supplémentaires (pourvu qu'ils soient d'une valeur monétaire équivalente) si tels céréales deviennent moins favorables, durant la période de l'offre à commandes. Le MDN pourra demander d'arrêter de les fournir lorsque l'inventaire du fournisseur retenu sera épuisé.
12.    **FROMAGE**: Les genres et les coupes de fromage doivent être fournis tel qu'indiqué à chaque menu. Les tartinades de fromage ne sont pas acceptables.
- 12.1    Le **fromage végétalien ou de soja** requis, Cryovac portion individuel 21g minimum peut être coupé d'un bloc de fromage et emballé en maison si des portions individuelles emballées dans le commerce sont indisponibles. Si coupé et emballé en maison, une étiquette identifiant le produit et les ingrédients (le cas échéant) doit être placée sur l'emballage selon l'article N° 4 dans le présent document.
13.    **MUFFINS et les DÉSSERTS**: Les muffins et les desserts doivent être emballés individuellement.
- 13.1    Les desserts de Martin Desserts, **si offert**, doivent être ajoutés dans la boîte en état congelé. Le MDN est au courant de leur durée de conservation à partir du temps qu'ils sont décongelés.
- 13.2    Durant la période de l'offre à commandes, le MDN pourrait demander que les desserts soient changés sans frais supplémentaires. Si tels muffins ou desserts deviennent moins favorables, le MDN pourra demander d'arrêter de fournir ces muffins ou desserts lorsque l'inventaire du fournisseur retenu sera épuisé.
14.    **POMMES**: Les pommes Gala, Granny Smith ou Red Delicious doivent être fournies. Seulement ces pommes seront acceptées.
15.    **Ensemble d'ustensiles, jeu de 6 morceaux (CFC)**, doivent comprendre un couteau, une fourchette, cuillère, serviette de table, sel et poivre. **Les ustensiles en Plastique, Plantware ou en Bois sont tous acceptés, le moins cher est préférable. Ces articles DOIVENT être tous à l'intérieure d'un sachet scellé pour raison hygiénique.**
16.    Des recettes devraient être capable d'être produites sur demande.

17. **Fraicheur des Légumes frais:** Les légumes doivent toujours être frais. Si les légumes ne semblent pas frais dans l'emballage avant la date de péremption/date limite de consommation, l'entrepreneur choisi devra prendre des mesures pour corriger le problème. Si l'entrepreneur choisi ne peut résoudre la question dans les trois semaines suivant une première plainte, il devra, sans frais supplémentaires au MDN, obtenir un produit provenant d'un autre fournisseur, et ce, pour le reste de la période couverte par l'offre à commandes pour tous les panier-repas. Le MDN pourrait demander que les légumes crus soit alternés durant la période de l'offre à commandes.
18. **RAPPELS:** En cas de rappel, l'entrepreneur choisi DOIT fournir au MDN une justification détaillée du rappel. Il devra fournir un premier rapport dans la semaine suivant le rappel, ainsi que des rapports subséquents dès qu'ils seront disponibles, jusqu'à ce que la cause du rappel ait été réglée. Les échéanciers de remplacement des repas seront négociés entre le MDN et l'entrepreneur choisi et sera déterminé selon la cause(s) du rappel.
19. **Fiches Nutritionnelles :** Les fiches avec la valeur nutritive du fabricant devraient être soumises avec l'offre à la clôture des soumissions. La responsable de l'offre à commandes en informera l'offrant et lui donnera un délai pour se conformer à cette exigence. À défaut de donner suite à la demande de la responsable de l'offre à commandes et de se conformer aux exigences dans les délais prévus, la soumission sera déclarée non recevable.
20. En tout temps durant la période de l'offre à commandes, aucun produit sera substitué sans l'approbation du représentant du MDN. **L'approbation est exigée avant l'expédition.**
21. **ÉCHANTILLONS:** Le MDN **«pourrait»** demander un échantillon de chaque panier-repas **OU** seulement un échantillon de chaque entrée après la clôture des soumissions avant l'attribution d'une offre à commandes. Un échantillon des déserts pourrait aussi être demandé. **Si demandé**, les échantillons fournis doivent représenter les repas qui seront fournis tout au cours de la période de l'offre à commandes (OC). L'offrant DOIT se conformer en tous points et respecter à 100% aux exigences dans cette Annexe et les menus à l'Annexe C. **À défaut de quoi votre soumission sera pas considérée d'avantage et sera rejetée.**

**NOTA :** «Si» des échantillons sont demandés, la responsable de l'offre à commande en avisera l'offrant qu'un panier-repas pour chaque menu **OU** un échantillon de chaque entrée, exactement tel que spécifié dans le présent document et à l'annexe C, seront livrés à la BS 5 Div C Gagetown Cuisine H33 et devrait être envoyés par des moyens de transport à température contrôlée. La responsable de l'offre à commandes en informera l'offrant et lui donnera un délai pour se conformer à cette exigence. À défaut de donner suite à la demande de la responsable de l'offre à commandes et de se conformer aux exigences dans les délais prévus, la soumission sera déclarée non recevable.

Base de soutien de la 5<sup>e</sup> Division du Canada  
BFC Gagetown Cuisine Combinée (Combined Kitchen)  
**Édifice/Cuisine H33, rue Oak** (la rue est située de l'avenue Tilley)  
Oromocto N-B E2V 4J5  
(c'est le seul code postal disponible qui est actuellement pour la boîte postale du MDN pour tout courrier pour la Base)

Annexe C – Menus - W0105-21F005/A - Révisé en dernier le 14 janvier 2021

Article N° 1 – Petit-Déjeuner Menu 1					
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix	
	Exigences obligatoires – Aucun substitut				
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><b>\$</b></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	<p>Le prix <b>ne doit pas</b> inclure le coût du consigne de <b>0,10 \$</b> <b>chaque</b> pour les <b>2</b> boîtes de jus tel que spécifié à l'Annexe A.</p> <p>Il y a aucun coût du consigne pour le carton de lait.</p>	
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 - Révisé en dernier le 14 janvier 2021

<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> <p>Le prix <b>ne doit pas</b> inclure le coût du consigne de <b>0,10 \$</b> pour les <b>2</b> boîtes de jus tel que spécifié à l'Annexe A.</p> <p>Il y a aucun coût du consigne pour le carton de lait.</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 - Révisé en dernier le 14 janvier 2021

<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><b>\$</b></p> <p>/ le repas</p> <p>Le prix <b>ne doit pas</b> inclure le coût du consigne de <b>0,10 \$</b> pour les <b>2</b> boîtes de jus tel que spécifié à l'Annexe A.</p> <p>Il y a aucun coût du consigne pour le carton de lait.</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 - Révisé en dernier le 14 janvier 2021

<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	<p>Quantité estimative annuelle:</p> <p><b>700</b></p> <p><b>Article N° 4</b></p> <p><b>\$</b></p> <p>/ le repas</p> <p>Le prix <b>ne doit pas</b> inclure le coût du consigne de <b>0,10 \$</b> pour les <b>2</b> boîtes de jus tel que spécifié à l'Annexe A.</p> <p>Il y a aucun coût du consigne pour le carton de lait.</p>
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 - Révisé en dernier le 14 janvier 2021

<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> <p>Le prix <b>ne doit pas</b> inclure les <b>2</b> coût du consigne de <b>0,10 \$</b> chaque tel que spécifié à l'Annexe A.</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 <b>2 x 18ml vinaigrette Ranch</b>	Légume minimum 2 oz = 56.7g + 2 vinaigrettes	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 - Révisé en dernier le 14 janvier 2021

<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><b>\$</b></p> <p><b>/le repas</b></p> <p>Le prix <b>ne doit pas</b> inclure les <b>2</b> coût du consigne de <b>0,10 \$</b> chaque tel que spécifié à l'Annexe A.</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> 70g minimum	1x70g 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 - Révisé en dernier le 14 janvier 2021

<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><b>\$</b></p> <p>/ le repas</p> <p>Le prix <b>ne doit pas</b> inclure les <b>3</b> coût du consigne de <b>0,10 \$</b> chaque tel que spécifié à l'Annexe A.</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 + <b>2</b>	
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	<b>1</b>	
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 - Révisé en dernier le 14 janvier 2021

<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><b>\$</b></p> <p>/ le repas</p> <p>Le prix <b>ne doit pas</b> inclure les <b>2</b> coût du consigne de <b>0,10 \$</b> chaque tel que spécifié à l'Annexe A.</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	1x70g min	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 - Révisé en dernier le 14 janvier 2021

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><b>\$</b></p> <p>/ le repas</p> <p>Le prix <b>ne doit pas</b> inclure les <b>2</b> coût du consigne de <b>0,10 \$</b> chaque tel que spécifié à l'Annexe A.</p>
b	<p>Entrée: <b>Sandwich au Bolognaise</b> emballé sous vide</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pain 100% Multigrain ou grains entiers;</li> <li>- Bolognaise tranché 90g minimum;</li> <li>- Bolognaise 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 Bolognaise SEULEMENT doit être fournie.</li> </ul>	Bolognaise 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 céleri, en taille de morsure crus du brocoli, choufleur, brocoli/choufleur, haricots, pois mange-tout (snap peas) etc. Doit inclure <b>2 x 18 ml vinaigrette Ranch</b>	Légume minimum 2 oz = 56.7g + 2 vinaigrettes	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 - Révisé en dernier le 14 janvier 2021

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><b>\$</b></p> <p>/ le repas</p> <p>Le prix <b>ne doit pas</b> inclure les <b>2</b> coût du consigne de <b>0,10 \$</b> chaque tel que spécifié à l'Annexe A.</p>
b	Sauce à Pizza ou Marinara 1 x 40 ml minimum	Sauce 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-hydrogéné 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	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 - Révisé en dernier le 14 janvier 2021

<b>Article N° 11 – Dîner/Souper Menu 11</b>				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	Exigences obligatoires – Aucun substitut			
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><b>\$</b></p> <p>/ le repas</p> <p>Le prix <b>ne doit pas</b> inclure les <b>3</b> coût du consigne de <b>0,10 \$</b> chaque tel que spécifié à l'Annexe A.</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 = <b>2</b>	
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	<b>1</b>	
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 - Révisé en dernier le 14 janvier 2021

<b>Article N° 12 – Dîner/Souper Menu 12</b>				
Art.	DESCRIPTION	Format requis	Quantité requise	Quantité estimée et le prix
	<b>Exigences obligatoires – Aucun substitut</b>			
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><b>\$</b></p> <p>/ le repas</p> <p>Le prix <b>ne doit pas</b> inclure les <b>2</b> coût du consigne de <b>0,10 \$</b> chaque tel que spécifié à l'Annexe A.</p>
b	Sauce Donair 1 x 50 ml environ	Sauce 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, vinaigre</b> ou <b>crèmeuse</b> 70g min	1x70g min	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 - Révisé en dernier le 14 janvier 2021

<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><b>\$</b></p> <p>/ le repas</p> <p>Le prix <b>ne doit pas</b> inclure les <b>2</b> coût du consigne de <b>0,10 \$</b> chaque tel que spécifié à l'Annexe A.</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-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) etc. Doit inclure <b>2 x 18 ml vinaigrette Ranch</b>	Légume minimum 2 oz = 56.7g + 2 vinaigrettes	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 - Révisé en dernier le 14 janvier 2021

<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> <p>Le prix <b>ne doit pas</b> inclure les <b>2</b> coût du consigne de <b>0,10 \$</b> chaque tel que spécifié à l'Annexe A.</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 x 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 - Révisé en dernier le 14 janvier 2021

<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> <p>Le prix <b>ne doit pas</b> inclure les <b>3</b> coût du consigne de <b>0,10 \$</b> chaque tel que spécifié à l'Annexe A.</p>
b	Sauce Tzitziki, <b>ou</b> Houmous 1 x 44 ml/g minimum	Sauce ou Houmous Minimum 1 x 44ml/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 = <b>2</b>	
e	<b>Jus de légumes</b> : Un Jus Cocktail 10 Légumes de Oasis en Tetra Pak ou 1 jus V8	200 ml minimum	<b>1</b>	
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 - Révisé en dernier le 14 janvier 2021

<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><b>\$</b></p> <p>/ le repas</p> <p>Le prix <b>ne doit pas</b> inclure les <b>2</b> coût du consigne de <b>0,10 \$</b> chaque tel que spécifié à l'Annexe A.</p>
b	Sauce Salsa environ 100g	Sauce 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 x 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 - Révisé en dernier le 14 janvier 2021

<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>
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>	<p>Sauce ou Houmous ou Mayonnaise</p> <p>1 x 44g/ml minimum</p>	1	<p><b>Article N° 17</b></p> <p><b>\$</b></p> <p>/ le repas</p>
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 1 x 44g/ml minimum,</li> </ul>	<p>Garniture végétalienne 90g minimum</p> <p>Houmous 1 x 44g/ml</p>	1	<p>Le prix <b>ne doit pas</b> inclure les <b>2</b> coût du consigne de <b>0,10 \$</b> chaque tel que spécifié à l'Annexe A.</p>
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</b> 70g minimum <b>ou</b> <b>Bâtonnets de légumes</b> 56g min avec <b>Houmous</b> 44g min	70g min ou 56g min + 1 Houmous 44g	1 ou 1+1	
g	<b>Fromage végétalien ou de soja</b> , 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 - Révisé en dernier le 14 janvier 2021

<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	Entrée: <b>Pain plat végétalien avec Houmous épicé, Pois Chiches, Quinoa et Patates douce</b> emballé sous vide:  - Pain plat végétalien, 10 à 12 pouces;  - Garniture végétalienne 110g protéine;	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> <p>Le prix <b>ne doit pas</b> inclure les <b>2</b> coût du consigne de <b>0,10 \$</b> chaque tel que spécifié à l'Annexe A.</p>
b	<b>Sauce végétalienne</b>  <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>  Tartinade aux haricots mexicains végétaliens Houmous épicé (fait maison si possible) Mayonnaise à herbes végétaliennes (fait maison si possible)	Sauce ou Houmous ou Mayonnaise  1 x 44g/ml minimum	1	
c	Entrée: <b>Petit Pâté Champignons végétalien</b> emballé sous vide  - Pain végétalien multigrain;  Petit Pâté végétalien avec 90g de protéines  Fromage de soja, 30g minimum  Houmous 44g/ml minimum	Garniture végétalienne 90g minimum  Fromage 30g	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= <b>2</b>	
e	Pomme fraîche : Gala, Granny Smith ou Red Delicious		1	
f	<b>Salade de choux vinaigrette</b> 70g minimum <b>ou</b> <b>Bâtonnets de légumes</b> 56g min avec <b>Houmous</b> 44g min	70g min ou 56g min + 1 Houmous 44g	1 ou 1+1	
g	<b>Fromage végétalien ou de soja</b> , 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.			