

Avantages chez *traiteur Félix*

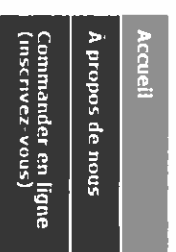
- Module de commande en versions **anglaise** et **française**;
- **Allergènes** affichés pour chacun des mets et desserts;
- Choix de breuvages (sélection de l'école) et de repas frais (2) à tous les jours, aucun surgelé;
- **PRIX TRÈS COMPÉTITIF!** Une seule portion, plus généreuse que celle des compétiteurs et à prix moindre;
- **Commandes via notre site web**, réduction de l'empreinte écologique sur notre planète pour l'avenir de nos enfants. Paiement sécurisé via carte de crédit (Visa ou MasterCard) ou carte prépayée, sans frais supplémentaires;
- Commande mensuelle, vous avez normalement une période de 2 semaines pour la compléter;
- **Soutien téléphonique** ou par courriel, 7 jours sur 7.



Repas pour **SEPTEMBRE**

Inscrivez-vous au www.traiteurfelix.com et vous recevrez un courriel dès que le menu de septembre sera disponible.

Inscription pas à pas – Étape 1



Via le site web de **Traiteur Félix**, au www.traiteurfelix.com. Cliquez sur L'ONGLET *Commande en ligne (inscription)*.

Étape 2 - connexion au site



Connectez-vous au site transactionnel en remplissant les champs suivants, dans le haut de l'écran.

Étape 3- Profils parent et enfant(s)



Une fois votre profil complété, vous serez en mesure de recevoir nos courriels et ainsi savoir lorsque les menus sont en ligne pour les commandes.

? En tout temps, accédez au document d'aide ou contactez-nous et il nous fera plaisir de vous aider.



BONJOUR CHERS PARENTS !



C'est avec un immense plaisir que nous vous offrons notre service de traiteur pour l'année scolaire 2015-2016.

Nous savons que bien nourrir ses enfants est un défi pour plusieurs parents, dont l'agenda demeure souvent très bien rempli.

Nous vous présentons un service sans tracas, vous permettant d'offrir à vos enfants des repas du midi sains, équilibrés, nourrissants et surtout qu'ils apprécieront.

Afin de combler leurs besoins en vitamines, minéraux et autres éléments nutritifs, nous respectons les recommandations du guide alimentaire canadien et celles plus spécifiques à votre commission scolaire en matière de saines habitudes de vie et de nutrition.

À PROPOS DE TRAITEUR FÉLIX...

- Nos menus sont vérifiés par une nutritionniste et changent à tous les mois afin d'offrir des repas thématiques qui plaisent aux enfants (Noël, Halloween, Pâques, St-valentin,...) et pour s'adapter aux changements de saisons.
- Nos mets sont toujours **préparés du jour, jamais dégelés**, et ceci avec des aliments de première qualité.
- Nous offrons une grande variété de **fruits et légumes frais**, achetés de producteurs maraîchers locaux selon la disponibilité.

• Nous utilisons des **produits céréaliers** sous forme de grains entiers (le plus souvent possible), faibles en lipides et glucides. Nous veillons également à avoir un bon apport en fibres.

• Nous retirons toutes les graisses visibles des **viandes** afin qu'elles soient le plus maigres possible et cuisinons au four (aucune friture). De plus, nous tentons d'offrir des repas à base de **poisson et/ou d'oeufs** de façon hebdomadaire.

• Nous utilisons des **produits laitiers** moins gras selon leur disponibilité.

• De façon générale, l'apport en **sodium** dans la préparation des aliments est réduit au minimum.

• Nous cuisinons avec les huiles de canola et d'olive uniquement (sans gras trans) et tentons également d'éliminer les **gras trans** dans nos sous-produits.

• Les **desserts** sont composés de fruits en morceaux, de produits laitiers (yogourt sous différentes formes, pouding,...) ou de produits céréaliers préparés par notre pâtissier (muffin, galette, gâteau, pain...), à faible teneur en **sucre ajouté** et à **grains entiers**.

Même si nous avons à cœur la santé optimale de vos enfants, le goût de nos mets ainsi que leur attrait pour eux n'en est nullement altéré...



Notre cuisine est sans arachide et sans noix