

Salades Sensations du jardin

Salades d'entrée* savoureuses
fraîchement préparées tous les jours

	Renseignements nutritionnels										% apport quotidien				Allergènes
	Calories (kcal)	Total M.G. (g)	M.G. saturées (g)	Gras trans (g)	Cholestérol (mg)	Sodium (mg)	Total glucides (g)	Fibres (g)	Sucres (g)	Protéines (g)	Vitamine A	Vitamine C	Calcium	Fer	
Salade de poulet à la mandarine	180	2	0,5	0	65	630	16	2	12	24	25	45	4	10	
Nouilles croustillantes	70	2,5	0,4	0	0	190	10	0	0	1	0	0	0	2	B
Amandes grillées	130	11	1	0,5	0	70	4	2	1	5	0	0	6	6	N*
Vinaigrette sésame orientale	170	10	1,5	0	0	360	19	0	17	1	0	2	2	2	S B GS
Salade de poulet BLT	460	27	11	0,4	90	1230	23	2	6	34	45	45	25	15	LOBSP
Croûtons à l'ail style maison	70	2,5	0,2	0	0	125	9	0	0	2	0	2	0	2	L B
Vinaigrette moutarde au miel	250	24	3,5	0,3	20	330	9	0	8	1	2	0	0	2	O S
Salade César au poulet	190	6	3	0,1	75	750	7	3	3	28	70	60	15	15	L
Croûtons à l'ail style maison	70	2,5	0,2	0	0	125	9	0	0	2	0	2	0	2	L B
Vinaigrette César suprême†	120	13	2	0,2	10	200	1	0	1	1	0	2	2	0	O L P
Salade Naco Tex-Lex	400	22	12	1	85	1190	26	7	10	27	40	25	40	20	L
Lanières de tortilla assaisonnées	100	5	1,5	0,2	0	170	13	1	0	2	0	0	2	2	L S
Crème sure	70	6	3,5	0,2	15	35	3	0	2	2	6	0	4	0	L
Vinaigrette Ranch Ancho Chipotle	90	8	1,5	0,1	10	240	3	0	2	1	4	8	2	0	O L
Autres vinaigrettes															
Vinaigrette Ranch classique légère	90	8	1,5	0	20	360	4	0	2	1	2	2	4	0	O L
Vinaigrette moutarde au miel légère	100	5	1	0	20	280	13	1	12	1	0	0	0	2	O S
Vinaigrette italienne	130	11	1,5	0	0	330	8	0	6	0,2	2	2	0	2	
Vinaigrette Ranch classique	200	20	3	0,3	15	340	3	0	2	1	2	0	2	0	O L

* Les accompagnements et les vinaigrettes sont indiqués séparément. † Renseignements pour un paquet.

ALLERGÈNES :

O = ŒUF S = SOJA CR = CRUSTACÉS
P = POISSON N = NOIX SL = SULFITES
L = LAIT B = BLÉ
A = ARACHIDES GS = GRAINES DE SÉSAME

Une **lettre bleue** indique que le produit peut être cuit dans la même huile qu'un produit contenant l'allergène.

* Produit fabriqué dans une installation qui traite les arachides ou les noix.

Les renseignements contenus dans cette affiche sont en vigueur à compter d'octobre 2009.

Choix de plats d'accompagnement De nombreuses options pour vous servir un repas équilibré	Renseignements nutritionnels										% apport quotidien				Allergènes
	Calories (kcal)	Total M.G. (g)	M.G. saturées (g)	Gras trans (g)	Cholestérol (mg)	Sodium (mg)	Total glucides (g)	Fibres (g)	Sucres (g)	Protéines (g)	Vitamine A	Vitamine C	Calcium	Fer	
Petite salade	35	0	0	0	0	25	8	2	4	1	60	25	4	6	
Petite salade César	80	5	2,5	0,1	10	210	3	2	1	6	50	35	10	6	L
Croûtons à l'ail style maison	70	2,5	0,2	0	0	125	9	0	0	2	0	2	0	2	L B
Vinaigrette César suprême	120	13	2	0,2	10	200	1	0	1	1	0	2	2	0	O L P
Coupe de mandarines	80	0	0	0	0	15	19	1	17	1	2	40	2	4	
Yogourt aux fraises	160	2,5	1,5	0	10	90	28	0	25	6	4	0	25	2	L
Pomme de terre au four nature (poids moyen 10 oz)	270	0	0	0	0	40	61	7	3	7	0	60	4	20	
Pomme de terre au four, crème sure et ciboulettes	350	6	3,5	0,2	15	75	65	7	5	10	35	80	10	25	L
Pomme de terre au four avec brocoli et sauce fromage	340	2	1,5	0	5	500	70	8	6	10	8	100	15	25	L S
Pomme de terre au four avec bacon et sauce fromage	460	13	5	0,1	30	1000	67	7	7	19	2	70	15	25	L S
Margarine Becel®	50	6	1	0	0	50	0	0	0	0	8	0	0	0	L S
Chili petit format	190	6	2,5	0,3	40	830	19	5	6	14	6	4	6	15	
Chili grand format	280	9	3,5	0,5	60	1240	29	7	9	21	10	6	10	20	
Assaisonnement à Chili piquant	5	0,1	0	0	0	270	1	0	1	0	0	0	0	0	
Biscotins salés	25	0,5	0,1	0	0	95	4	0	0	0,5	0	0	0	2	B S
Cheddar râpé	70	5	3,5	0,2	15	130	1	0	0	4	6	0	10	0	L
Frites format pour enfants†	270	13	2,5	0,1	0	240	35	3	0	3	0	8	0	6	B P
Frites format super prix†	330	16	3	0,2	0	300	44	4	0	4	0	8	2	6	B P
Frites petit format†	390	19	3,5	0,2	0	360	51	5	0	5	0	10	2	8	B P
Frites format moyen†	470	22	4,5	0,3	0	430	61	6	0	6	0	10	2	10	B P
Frites grand format†	560	27	5	0,3	0	510	73	7	0	7	0	15	2	10	B P

† Taille de portion recommandée. Les portions de frites sont assemblées individuellement dans chaque restaurant. Des variations existeront donc entre les divers restaurants.

ALLERGÈNES :

O = ŒUF S = SOJA CR = CRUSTACÉS
P = POISSON N = NOIX SL = SULFITES
L = LAIT B = BLÉ
A = ARACHIDES GS = GRAINES DE SÉSAME

Une **lettre bleue** indique que le produit peut être cuit dans la même huile qu'un produit contenant l'allergène.

* Produit fabriqué dans une installation qui traite les arachides ou les noix.

Les renseignements contenus dans cette affiche sont en vigueur à compter d'octobre 2009.

Boissons Pour assouvir la soif de tous	Renseignements nutritionnels										% apport quotidien				Allergènes
	Calories (kcal)	Total M.G. (g)	M.G. saturées (g)	Gras trans (g)	Cholestérol (mg)	Sodium (mg)	Total glucides (g)	Fibres (g)	Sucres (g)	Protéines (g)	Vitamine A	Vitamine C	Calcium	Fer	
Jus de pomme Minute Maid®	130	0	0	0	0	5	33	0	31	0,3	0	170	0	0	
Jus d'orange Minute Maid®	140	0	0	0	0	20	33	0	30	2	0	*	0	0	
Café Custom Bean ^{MC} , format régulier (avec crème et sucre)	80	4,5	2,5	0,1	15	20	11	0	11	1	4	0	2	0	L
Thés chauds, spécialisés, format régulier Orange Pekoe, Orange Pekoe décaféiné, Chai, Thé vert, Earl Grey, Menthe	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
Eau en bouteille Dasani®	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	
Lait au chocolat, 1 % M.G. partiellement écrémé	150	3,5	2	0,1	15	230	23	0	22	8	10	0	25	4	L
Lait, 2 % M.G. partiellement écrémé	120	5	3	0,1	20	120	12	0	12	7	10	0	25	2	L
Thé glacé sucré au citron Nestea®, petit format	120	0	0	0	0	15	34	0	34	0	0	0	0	0	
Amitiés fraises et fruits de la passion Fruitopia®, petit format	190	0	0	0	0	40 ⁺	49	0	47	0	0	160	0	0	
Soda racinette Barq's®, petit format	180	0	0	0	0	35 ⁺	49	0	49	0	0	0	0	0	
Coca-Cola Classique®, petit format	170	0	0	0	0	5 ⁺	47	0	47	0	0	0	0	0	
Coke Diète®, petit format	0	0	0	0	0	15 ⁺	0	0	0	0,1	0	0	0	0	
Fresca®, petit format	0	0	0	0	0	100 ⁺	0	0	0	0,1	0	0	0	0	
Sprite®, petit format	150	0	0	0	0	35 ⁺	40	0	40	0	0	0	0	0	

* Pour calculer l'apport nutritionnel de la boisson gazeuse accompagnant un repas pour enfants, multipliez les valeurs du petit format par 0,6. Pour une petite boisson gazeuse, multipliez par 0,8; pour un format moyen, multipliez par 1,5; pour un grand format multipliez par 2. † La teneur en sodium varie selon le niveau de sodium contenu dans la réserve d'eau de votre localité. *Santé Canada a exempté les thés du programme obligatoire d'étiquetage des renseignements nutritionnels en raison des valeurs nutritives insignifiantes. † Jus d'orange Minute Maid® - Jus d'orange pur 100 % fait de concentré – pas une source importante de vitamine C, voir la boîte.

ALLERGÈNES :

O = ŒUF S = SOJA CR = CRUSTACÉS
P = POISSON N = NOIX SL = SULFITES
L = LAIT B = BLÉ
A = ARACHIDES GS = GRAINES DE SÉSAME

Une **lettre bleue** indique que le produit peut être cuit dans la même huile qu'un produit contenant l'allergène.

* Produit fabriqué dans une installation qui traite les arachides ou les noix.

Les renseignements contenus dans cette affiche sont en vigueur à compter d'octobre 2009.

Sandwiches

Préparés au moment de la commande avec les garnitures standard de chaque sandwich.

	Renseignements nutritionnels										% apport quotidien				Allergènes
	Calories (kcal)	Total M.G. (g)	M.G. saturées (g)	Gras trans (g)	Cholestérol (mg)	Sodium (mg)	Total glucides (g)	Fibres (g)	Sucres (g)	Protéines (g)	Vitamine A	Vitamine C	Calcium	Fer	
Hamburger de luxe junior♦	260	11	3,5	0,5	35	510	28	2	7	13	4	6	4	20	B O
Hamburger de luxe fromage junior♦	300	14	5	0,5	45	630	28	2	7	15	6	6	10	20	B L S O
Hamburger fromage bacon junior♦	310	16	6	0,5	50	580	25	1	5	17	6	6	10	20	B L S O
Repas hamburger pour enfants♦	220	8	3	0,4	30	470	25	1	5	13	2	0	4	20	B
Repas hamburger fromage pour enfants♦	260	11	5	0,5	40	580	26	1	5	15	4	0	10	20	B L S
Hamburger simple complet♦	470	21	8	1	80	910	43	3	10	27	6	10	10	35	B O
Hamburger double complet avec fromage♦	750	41	17	2	165	1350	44	3	10	51	15	10	20	50	B L S O
Hamburger triple complet avec fromage♦	1020	62	27	3,5	255	1790	44	3	10	74	20	10	30	70	B L S O
Baconator, Simple♦	590	32	13	1	115	1250	41	2	9	35	8	8	15	35	B L S O
Baconator, Double♦	950	59	25	2,5	225	2060	43	2	10	64	15	15	30	60	B L S O
Baconator®, Triple♦	1310	85	36	3,5	335	2860	45	2	11	93	20	25	40	70	B L S O
Bacon de luxe/Big Bacon Classic®♦	640	34	14	1	125	1510	45	2	11	38	10	20	20	40	B L S O
Bacon de luxe Double♦	850	50	20	2,5	195	1780	45	2	11	57	15	20	20	60	B L S O
Bacon de luxe Triple♦	1130	70	30	3,5	285	2220	46	2	11	81	20	20	30	70	B L S O
Sandwich poulet grillé suprême♦	350	7	1,5	0	70	1000	41	2	9	29	4	10	8	20	B O
Sandwich poitrine de poulet épicée♦	450	15	3	0,1	50	1180	53	2	7	26	4	10	8	20	B O P
Sandwich poitrine de poulet style maison♦	460	16	3	0,1	45	1080	52	2	7	26	4	10	8	20	B O S P
Wrap au poulet style maison	310	15	4,5	0,2	35	800	29	0	2	15	6	2	8	10	B L O S P
Wrap au poulet épicé	310	14	4,5	0,2	35	850	30	0	2	15	6	2	8	10	B L O S P
Wrap au poulet grillé	250	10	3,5	0,1	45	740	24	0	4	17	6	4	8	10	B L O

♦ Le petit pain du sandwich peut contenir des graines de sésame, des produits d'œufs, de soja et laitiers, ainsi que des sulfites.

ALLERGÈNES :

O = ŒUF

S = SOJA

CR = CRUSTACÉS

P = POISSON

N = NOIX

SL = SULFITES

L = LAIT

B = BLÉ

A = ARACHIDES

GS = GRAINES DE SÉSAME

Une **lettre bleue** indique que le produit peut être cuit dans la même huile qu'un produit contenant l'allergène.

* Produit fabriqué dans une installation qui traite les arachides ou les noix.

Les renseignements contenus dans cette affiche sont en vigueur à compter d'octobre 2009.

Aliments entrant dans la composition des sandwiches

Tous nos sandwiches peuvent être préparés selon vos souhaits et vos goûts. Remarque : Dans le cas d'une commande de sandwich personnalisé, ajoutez ou soustrayez la valeur nutritionnelle des aliments pertinents des totaux figurant ci-dessus.

	Renseignements nutritionnels										% apport quotidien				Allergènes
	Calories (kcal)	Total M.G. (g)	M.G. saturées (g)	Gras trans (g)	Cholestérol (mg)	Sodium (mg)	Total glucides (g)	Fibres (g)	Sucres (g)	Protéines (g)	Vitamine A	Vitamine C	Calcium	Fer	
Galette de viande à hamburger junior	90	6	3	0,4	30	110	0	0	0	8	2	0	0	8	
Galette de viande à hamburger de ¼ lb**	200	15	7	1	75	260	0	0	0	20	2	0	2	15	
Poitrine de poulet grillé suprême	110	1,5	0,5	0	65	610	1	0	0	22	0	4	0	4	
Poitrine de poulet épicé	220	10	2	0,1	45	800	14	0	0	19	0	2	2	4	B O S P
Poitrine de poulet style maison	230	10	2	0,1	40	700	14	0	0	19	0	2	2	4	B O S P
Petit pain à sandwich♦	120	1,5	0,3	0	0	210	23	1	4	4	0	0	4	10	B
Petit pain Premium♦	190	2	0,5	0	0	320	36	1	6	6	0	0	6	15	B
Tortilla	130	3	1	0	0	320	21	0	1	3	0	0	2	8	B
Fromage cheddar fondu, petit	40	3	2	0,1	10	110	0	0	0	0	2	0	6	0	L S
Fromage cheddar fondu	60	5	3	0,1	15	180	1	0	0	4	4	0	10	0	L S
Bacon Junior – 1 tranche	15	1	0,4	0	5	50	0	0	0	1	0	0	0	0	
Bacon fumé au bois de pommier – 1 tranche	25	2	0,5	0	10	120	0	0	0	2	0	2	0	0	
Mayonnaise légère	40	4	0,5	0	5	60	1	0	0	0,1	0	0	0	0	O
Sauce moutarde et miel	40	3,5	0,5	0	5	60	3	0	2	0,2	0	0	0	0	O
Cornichons à l'aneth – 4	0	0	0	0	0	135	0	0	0	0	0	0	0	0	
Ketchup	10	0	0	0	0	65	2	0	2	0,1	0	0	0	0	
Moutarde	0	0,2	0	0	0	55	0	0	0	0,2	0	0	0	0	
Sauce Ranch	35	3,5	0,5	0,1	5	70	1	0	0	0,2	0	0	0	0	O L S
Feuille de laitue iceberg	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0,1	0	0	0	0	
Tomate – 1 tranche	5	0	0	0	0	1	1	0	1	0,2	2	4	0	0	
Oignon – 4 rondelles	5	0	0	0	0	1	1	0	1	0,1	0	2	0	0	

** Poids net avant la cuisson.

♦ Le petit pain du sandwich peut contenir des graines de sésame, des produits d'œufs, de soja et laitiers, ainsi que des sulfites.

ALLERGÈNES :

O = ŒUF

S = SOJA

CR = CRUSTACÉS

P = POISSON

N = NOIX

SL = SULFITES

L = LAIT

B = BLÉ

A = ARACHIDES

GS = GRAINES DE SÉSAME

Une **lettre bleue** indique que le produit peut être cuit dans la même huile qu'un produit contenant l'allergène.

* Produit fabriqué dans une installation qui traite les arachides ou les noix.

Les renseignements contenus dans cette affiche sont en vigueur à compter d'octobre 2009.

Lanières de poulet style maison et pépites de poulet croustillantes

Blanc de poulet croustillant

	Renseignements nutritionnels										% apport quotidien				Allergènes
	Calories (kcal)	Total M.G. (g)	M.G. saturées (g)	Gras trans (g)	Cholestérol (mg)	Sodium (mg)	Total glucides (g)	Fibres (g)	Sucres (g)	Protéines (g)	Vitamine A	Vitamine C	Calcium	Fer	
Poulet désossé, Buffalo intense	520	18	3,5	0,3	75	2630	58	2	13	31	4	45	2	10	B P
Poulet désossé, Barbecue au miel	580	18	3,5	0,3	75	1990	75	2	34	32	4	10	4	15	B P
Poulet désossé, Poulet à l'orientale sucré-épicé	550	18	3,5	0,3	75	2530	67	3	27	31	2	4	2	10	B P
Lanières de poulet style maison	440	22	4,5	0,3	70	1520	30	0	1	31	0	4	2	15	B P
Repas pour enfant 4 pépites	190	13	3	0,1	25	380	9	0	0	9	0	0	0	2	B P
5 pépites	230	16	3,5	0,2	30	480	11	0	0	12	0	0	0	4	B P
10 pépites	470	32	7	0,3	65	960	21	0	0	23	0	0	2	8	B P
Trempette Ranch traditionnelle	160	17	2,5	0,3	15	220	1	0	1	0,4	0	0	0	0	O L
Trempette barbecue	45	0	0	0	0	120	11	0	4	0,4	0	4	0	2	
Trempette aigre-douce	50	0	0	0	0	120	12	0	11	0	0	2	0	0	
Trempette moutarde au miel	130	12	2	0,2	10	220	6	0	5	0,4	0	0	0	2	O
Trempette Ranch sauvage	150	15	2,5	0,3	10	330	1	0	1	0,2	0	2	0	0	O L S

ALLERGÈNES :

O = ŒUF

S = SOJA

CR = CRUSTACÉS

P = POISSON

N = NOIX

SL = SULFITES

L = LAIT

B = BLÉ

A = ARACHIDES

GS = GRAINES DE SÉSAME

Une **lettre bleue** indique que le produit peut être cuit dans la même huile qu'un produit contenant l'allergène.

* Produit fabriqué dans une installation qui traite les arachides ou les noix.

Les renseignements contenus dans cette affiche sont en vigueur à compter d'octobre 2009.

Délices Frosty

À base de produits laitiers véritables, pour compléter délicieusement n'importe quel repas en toute fraîcheur

	Renseignements nutritionnels										% apport quotidien				Allergènes
	Calories (kcal)	Total M.G. (g)	M.G. saturées (g)	Gras trans (g)	Cholestérol (mg)	Sodium (mg)	Total glucides (g)	Fibres (g)	Sucres (g)	Protéines (g)	Vitamine A	Vitamine C	Calcium	Fer	
Frosty ^{MC} au chocolat, format junior	160	4	2,5	0,2	15	75	26	0	21	4	15	0	15	8	L
Frosty ^{MC} au chocolat, petit format	320	8	5	0,4	35	150	52	0	41	9	25	0	30	15	L
Frosty ^{MC} à la vanille, format junior	150	4	2,5	0,2	20	90	26	0	21	4	10	0	15	0	L
Frosty ^{MC} à la vanille, petit format	310	8	5	0,5	35	180	52	0	43	8	20	0	30	0	L
Flotteur Frosty ^{MC} à la vanille avec Coca-Cola	390	7	4,5	0,4	30	170	76	0	69	7	20	0	25	0	L
Flotteur Frosty ^{MC} à la vanille avec Fresca	280	7	4,5	0,4	30	230	46	0	38	7	20	0	25	0	L
Flotteur Frosty ^{MC} à la vanille avec Amitiés fraises et fruits de la passion	400	7	4,5	0,4	30	190	77	0	69	7	20	100	25	0	L
Flotteur Frosty ^{MC} à la vanille avec soda racinette Barq's®	390	7	4,5	0,4	30	190	78	0	70	7	20	0	25	0	L
Tourbillon Frosty ^{MC} au chocolat avec M&M's ^{MD} *	560	19	12	0,5	40	180	86	1	72	10	30	0	35	20	L S *
Tourbillon Frosty ^{MC} à la vanille avec M&M's ^{MD} *	550	19	12	0,5	40	210	86	1	74	10	25	0	30	4	L S *
Tourbillon Frosty ^{MC} au chocolat avec Oreo ^{MD}	450	14	7	0,5	30	300	72	1	52	10	25	0	30	25	L S B
Tourbillon Frosty ^{MC} à la vanille avec Oreo ^{MD}	440	14	6	0,5	35	320	72	1	54	9	20	0	30	10	L S B
Tourbillon Frosty aux éclats de caramel au café, chocolat	550	21	15	0,5	40	240	84	1	68	9	30	0	30	20	L S *
Tourbillon Frosty aux éclats de caramel au café, vanille	550	20	15	0,5	45	270	84	1	69	9	25	0	25	6	L S *
Frosty ^{MC} -cino, petit format	400	10	6	0,5	45	160	67	0	52	7	25	0	25	0	L
Frosty ^{MC} -cino, grand format	540	12	8	0,5	50	210	93	0	71	10	30	0	30	0	L
Frappé Frosty ^{MC} au fudge au chocolat, petit format	400	11	7	0,5	45	190	70	2	56	9	25	0	25	0	L
Frappé Frosty ^{MC} au fudge au chocolat, grand format	530	13	8	0,5	50	250	95	3	77	11	30	0	30	0	L
Frappé Frosty ^{MC} aux fraises, petit format	400	10	6	0,5	45	170	70	1	59	7	25	0	25	0	L
Frappé Frosty ^{MC} aux fraises, grand format	520	12	7	0,5	50	220	95	1	81	9	30	0	30	0	L
Frappé Frosty ^{MC} à la vanille, petit format	380	10	6	0,5	45	170	66	0	55	7	25	0	25	0	L
Frappé Frosty ^{MC} à la vanille, grand format	500	12	7	0,5	50	220	90	0	76	9	30	0	30	0	L

Pour calculer l'apport nutritionnel approximatif d'un dessert Frosty format régulier, multipliez l'apport du petit format par 1,3. Pour un dessert Frosty grand format, multipliez l'apport du petit format par 1,7.

ALLERGÈNES :

O = ŒUF S = SOJA CR = CRUSTACÉS
P = POISSON N = NOIX SL = SULFITES
L = LAIT B = BLÉ
A = ARACHIDES GS = GRAINES DE SÉSAME

Une **lettre bleue** indique que le produit peut être cuit dans la même huile qu'un produit contenant l'allergène.

* Produit fabriqué dans une installation qui traite les arachides ou les noix.

Les renseignements contenus dans cette affiche sont en vigueur à compter d'octobre 2009.