

calendrier 2008



2008 calendar



Le calendrier, un guide pour votre service de repas.

Chaque repas coûte \$3.50 et inclut:

– un plat principal ;
– deux accompagnements ;
– un dessert maison (régulier ou diabétique), un pudding, une salade de fruits ou une salade verte.

Ce calendrier donne la liste des menus offerts quotidiennement au cours de l'année. Le Santropol Roulant est un service de popote roulante qui livre le repas du soir, cinq jours par semaine.

Il n'y a pas de livraison les jeudis et les dimanches.

Nos repas

Nous préparons des repas variés, savoureux et nourrissants, de faible teneur en sel et en matières grasses. Des repas alternatifs sont cuisinés pour les végétariens, les diabétiques et les personnes ayant des besoins particuliers, notamment les allergies alimentaires.

Des repas froids sont proposés tous les mardis des mois de juillet et août.

Un montant additionnel de \$0.50 sera chargé aux clients pour les desserts et les salades en surplus.

Nous facturons durant la semaine suivant la **fin** de chaque mois. Nous acceptons l'argent comptant et les chèques.

Paiement par carte de crédit est possible.

Commandes et livraisons

Vous êtes libres de commander le nombre de repas désirés au cours d'une semaine. Nous sommes toujours à l'écoute de vos commentaires.

Les bénévoles arrivent à votre domicile entre 15h30 et 18h00. Il est important de nous téléphoner **AU MOINS UNE JOURNEE DE L'AVANCE** afin de commander ou d'annuler un repas, au **(514) 284-9335**.

Comment réchauffer ou congeler vos repas

Nos repas sont servis dans des contenants en aluminium résistants qui peuvent être mis dans un four régulier ou micro-ondes. Il est également possible de congeler les repas.

Four : Préchauffez votre four à 225 degrés F. Déposez le repas sur une tôle à biscuits et chauffez de 20 à 30 minutes. Micro-ondes : Enlevez le couvercle. Réglez votre four pour 2 minutes au maximum. (Le contenant en aluminium est indiqué pour le micro-ondes).

Nous recyclons les contenants en aluminium et en plastique.

Événements spéciaux: Soyez les bienvenus!

Nous vous invitons à participer à nos événements intergénérationnels qui ont lieu plusieurs fois au cours de l'année - le brunch estival dans le parc, le dîner à la cabane à sucre, l'Assemblée générale annuelle et le brunch du temps des fêtes.

Pour plus d'information ...

C'est toujours un plaisir de vous accueillir dans nos bureaux. Notre adresse est le 4050 rue St- Urbain au coin de Duluth. Appelez- nous au **(514) 284-9335**. Notre adresse courriel est **info@santropolroulant.org** et notre site Web: **www.santropolroulant.org**



VIRAGE BIO!

Nous sommes engagés à vous offrir la nourriture la plus fraîche et la plus nutritive possible! Le symbole ci-dessus signifie que votre repas a été cuisiné à partir d'ingrédients cultivés localement et selon les méthodes biologiques. Pour plus d'infos, allez à la dernière page.



This Calendar is a guide to your Meals-on-Wheels.

This Calendar outlines all the meals for each day of the year. Santropol Roulant offers a supper meal service 5 days a week, Monday through Saturday. On average, we cook and deliver 90 fresh and home-made meals a day.

We do not deliver on Thursdays or Sundays.

Our Meals

We make a wonderful variety of delicious, hot, nutritious meals. They are all low in salt and fat. We also make special meals for vegetarians, diabetics, and take into account food allergies and special needs, such as making puréed meals and cutting up your meat. Larger portions are also available, and double meat portions are an extra 50¢.

During the summer, we offer a cold meal every Tuesday of July and August.

Any extra dessert or salad is 50¢ extra.

We will send your bill the week following the **end** of every month. You can pay by cash or cheque.

**Each meal is \$3.50
and includes :**

- a main dish;
- two accompanying dishes;
- the choice of a fresh fruit salad, a green salad, a homemade dessert (regular or diabetic) or a pudding.

Ordering a Meal and Deliveries

You have the option of receiving as many or as few meals as you like during the week, depending on your needs. We welcome your feedback!

Volunteers will arrive at your home between 3:30 and 6 pm. You must order or cancel a meal **AT LEAST ONE DAY IN ADVANCE** BY CALLING US AT **(514) 284-9335**.

Directions for Heating or Freezing Meals

Our durable foil trays can be heated in the oven and the microwave. Meals can be frozen for future use.

Oven: Preheat oven to 225°F. Place meal on cookie sheet and heat for 20-30 minutes.

Microwave: Remove lid. Heat for 2 minutes on high. (The foil tray is microwave-safe)

The foil and plastic salad cups are recyclable. Please put them in your green box for recycling, or give them back to the volunteer, and we will recycle them for you.

Special Events: You are invited!

Several times per year, Santropol Roulant invites clients and friends to participate in special events and holidays. Highlights include the Summer Brunch in the park, the Annual General Meeting, the Sugar Shack Brunch and the Holiday Brunch.

For more information...

Contact us by telephone at (514) 284-9335, or drop in at 4050, rue St-Urbain, corner Duluth. Email us: info@santropolroulant.org. Learn more about our programs, latest news and events on our website at www.santropolroulant.org



GOING ORGANIC!

We're committed to bringing the freshest, most nutritious food to your table! The above symbol means your meal is made from local organic produce. See the last page for more information.

DIM · SUN	LUN · MON	TUE · MAR	MER · WED	JEU · THU	VEN · FRI	SAM · SAT
30	31	1  JOUR DE L'AN NEW YEAR'S DAY Spaghetti sauce à la viande / Spaghetti and meat sauce	2 Coq au vin	3	4 Truite à l'aneth / Dill trout	5 Rôti de boeuf / Roast beef
6	7 Pizza	8  Pain de viande / Meatloaf	9 Poulet cacciatore / Chicken cacciatore	10	11 Aiglefin tomates et basilic / Haddock with tomato and basil	12 Jambon à l'ananas / Pineapple ham
13	14  Hamburger steak	15 Pâté au poulet / Chicken pot pie	16 Cannelloni végétarien / Vegetarian cannelloni	17	18 Poisson du jour / Catch of the day	19 Côtelettes de porc / Pork chops
20	21  Pâté chinois / Shepherd's pie	22 Lentilles et aubergines gratinées / Lentils & eggplants au gratin	23 Dinde sauce aux champignons / Turkey with mushroom sauce	24	25 Filet de sole amandine / Filet of sole with almonds	26 Rôti de porc / Pork roast
27	28  Tourtière de boeuf / Beef tortiere	29 Veau parmesan / Veal parmesan	30 Poulet sauce aux arachides / Peanut chicken	31	1	2

DIM · SUN	LUN · MON	TUE · MAR	MER · WED	JEU · THU	VEN · FRI	SAM · SAT
27	28	29	30	31	1 Râgout de poisson à la créole / Creole style fish stew	2  Chili con carne
3	4 Quiche épinards et fromage / Spinach & cheese quiche	5 Boeuf bourguignon / Beef bourguignon	6 Saucisse de Toulouse sauce moutarde / Sausages with mustard sauce	JOUR DE L'AN CHINOIS CHINESE NEW YEAR /	8 Truite à l'aneth / Dill trout	9  Lasagne à la viande / Meat lasagna
10	11 Sauté de poulet et légumes / Chicken and vegetable stir-fry	12  Macaroni au fromage et boeuf haché / Cheese macaroni with ground beef	13 Blanquette de veau / Veal blanquette	14 ST-VALENTIN VALENTINE'S DAY	15 Aiglefin tomates et basilic / Haddock with tomato and basil	16 Burrito fèves et fromage / Bean & cheese burrito
17	18 Couscous végétarien / Vegetarian couscous	19 Pot-au-feu	20  Spaghetti sauce à la viande / Spaghetti and meat sauce	21	22 Poisson du jour / Catch of the day	23 Coq au vin
24	25 Rôti de boeuf / Roast beef	26 Pizza	27  Pain de viande / Meatloaf	28	29 Filet de sole amandine / Filet of sole with almonds	1



JOURNÉE
BIOLOGIQUE
ORGANIC DAY

février / february



FRUITS ET
LÉGUMES · K.B. · FRUITS AND
VEGETABLES

SAI · ONTARIO
KING ST. LAURIER
QUÉBEC · 11111 1112
TEL: (514) 745-4775

SPECIALIZING IN SERVING
SPECIALTIES DANS LE SERVICE POUR
RESTAURANTS · HOTELS
HOSPITALS · HOSPITALS

DIM · SUN	LUN · MON	TUE · MAR	MER · WED	JEU · THU	VEN · FRI	SAM · SAT
24	25	26	27	28	29	1 Poulet cacciatore / Chicken cacciatore
2	3 Jambon à l'ananas / Pineapple ham	4  Hamburger steak	5 Pâté au poulet / Chicken pot pie	6	7 Râgout de poisson à la créole / Creole style fish stew	8 Cannelloni végétarien / Vegetarian cannelloni
9	10 Côtelettes de porc / Pork chops	11  Pâté chinois / Shepherd's pie	12 Lentilles et aubergines gratinées / Lentils & eggplants au gratin	13	14 Truite à l'aneth / Dill trout	15 Dinde sauce aux champignons / Turkey with mushroom sauce
16	17 Rôti de porc / Pork roast	18  Tourtière de boeuf / Beef tortiere	19 Veau parmesan / Veal parmesan	20 EQUINOXE DE PRINTEMPS SPRING EQUINOX	21 Aiglefin tomates et basilic / Haddock with tomato and basil	22 Poulet sauce aux arachides / Peanut chicken
23 PÂQUES EASTER	24 LUNDI DE PÂQUES EASTER MONDAY 	25 Quiche épinards et fromage / Spinach & cheese quiche	26 Boeuf bourguignon / Beef bourguignon	27	28 Poisson du jour / Catch of the day	29 Saucisse de Toulouse sauce moutarde / Sausages with mustard sauce
30	31  Lasagne à la viande / Meat lasagna	1	2	3	4	5



DIM · SUN	LUN · MON	TUE · MAR	MER · WED	JEU · THU	VEN · FRI	SAM · SAT
30	31	1 Sauté de poulet et légumes / Chicken & vegetable stir-fry	2 Couscous végétarien / Vegetarian couscous	3	4 Filet de sole amandine / Filet of sole with almonds	5 Blanquette de veau / Veal blanquette
6	7 Burrito fèves et fromage / Bean & cheese burrito	8 Macaroni au fromage et boeuf haché / Cheese macaroni with ground beef	9 Pot-au-feu	10	11 Râgout de poisson à la créole / Creole style fish stew	12 Dinde sauce aux champignons / Turkey with mushroom sauce
13	14 Coq au vin	15 Rôti de boeuf / Roast beef	16 Pizza	17	18 Truite à l'aneth / Dill trout	19 Pain de viande / Meatloaf
20	21 Poulet cacciatore / Chicken cacciatore	22 JOUR DE LA TERRE EARTH DAY Jambon à l'ananas / Pineapple ham	23 Hamburger steak	24	25 Aiglefin tomates et basilic / Haddock with tomato and basil	26 Cannelloni végétarien / Vegetarian cannelloni
27	28 Pâté au poulet / Chicken pot pie	29 Côtelettes de porc / Pork chops	30 Pâté chinois / Shepherd's pie	1	2	

DIM · SUN	LUN · MON	TUE · MAR	MER · WED	JEU · THU	VEN · FRI	SAM · SAT
27	28	29	30	1	2 Poisson du jour / Catch of the day	3 Dinde sauce aux champignons / Turkey with mushroom sauce
4	5 Lentilles et aubergines gratinées / Lentils & eggplants au gratin	6 Rôti de porc / Pork roast	7  Tourtière de boeuf / Beef tortiere	8	9 Filet de sole amandine / Filet of sole with almonds	10 Veau parmesan / Veal parmesan
11 FÊTE DES MÈRES MOTHER'S DAY	12 Poulet sauce aux arachides / Peanut chicken	13  Chili con carne	14 Quiche épinards et fromage / Spinach & cheese quiche	15	16 Râgout de poisson à la créole / Creole style fish stew	17 Boeuf bourguignon / Beef bourguignon
18	19 FÊTE DE DOLLARD VICTORIA DAY Saucisse de Toulouse sauce moutarde / Sausages with mustard sauce	20  Lasagne à la viande / Meat lasagna	21 Sauté de poulet et légumes / Chicken and vegetable stir-fry	22	23 Truite à l'aneth / Dill trout	24 Couscous végétarien / Vegetarian couscous
25	26 Blanquette de veau / veal blanquette	27 Burrito fèves et fromage / Bean & cheese burrito	28  Macaroni au fromage et boeuf haché / Cheese macaroni with ground beef	29	30 Aiglefin tomates et basilic / Haddock with tomato and basil	31 Pot-au-feu



DIM · SUN	LUN · MON	TUE · MAR	MER · WED	JEU · THU	VEN · FRI	SAM · SAT
1	2  Spaghetti sauce à la viande / Spaghetti and meat sauce	3 Coq au vin	4 Rôti de boeuf / Roast beef	5	6 Poisson du jour / Catch of the day	7 Veau parmesan / Veal parmesan
8	9 Pizza	10 Poulet cacciatore / Chicken cacciatore	11 Jambon à l'ananas / Pineapple ham	12 LE 13 ^e ANNIVERSAIRE SANTROPOL ROULANT OUR 13 th BIRTHDAY	13 Filet de sole amandine / Filet of sole with almonds	14  Hamburger steak
15 FÊTE DES PÈRES FATHER'S DAY	16 Pâté au poulet / Chicken pot pie	17 Cannelloni végétarien / Vegetarian cannelloni	18 Côtelettes de porc / Pork chops	19	20 SOLSTICE D'ÉTÉ SUMMER SOLSTICE	21  Pâté chinois / Shepherd's pie
22	23 Lentilles et aubergines gratinées / Lentils & eggplants au gratin	24 ST-JEAN BAPTISTE Dinde sauce aux champignons / Turkey with mushroom sauce	25 Rôti de porc / Pork roast	26	27 Truite à l'aneth / Dill trout	28  Pain de viande / Meatloaf
29	30  Tourtière de boeuf / Beef tortiere	1	2	3	4	5

PAS DE LIVRAISON / NO MEAL

REPAS FROID / COLD MEAL

PAS DE LIVRAISON / NO MEAL

DIM · SUN	LUN · MON	TUE · MAR	MER · WED	JEU · THU	VEN · FRI	SAM · SAT
29	30	1 Salade du jardin (avec jambon et pommes de terre) / Garden salad (with ham & potatoes)	2 Poulet sauce aux arachides / Peanut chicken	3	4 Aiglefin tomates et basilic / Haddock with tomato and basil	5  Chili con carne
6	7 Quiche épinards et fromage / Spinach & cheese quiche	8 Burrito au poulet / Chicken burrito	9 Boeuf bourguignon / Beef bourguignon	10	11 Poisson du jour / Catch of the day	12 Saucisse de Toulouse sauce moutarde / Sausages with mustard sauce
13	14  Lasagne à la viande / Meat lasagna	15 Salade de thon et tomates (avec basilic et bocconcini) / Tuna and tomato salad (basil & bocconcini)	16 Sauté de poulet et légumes / Chicken and vegetable stir-fry	17	18 Filet de sole amandine / Filet of sole with almonds	19 Couscous végétarien / Vegetarian couscous
20	21 Blanquette de veau / veal blanquette	22 Salade de pâtes / Pasta salad	23 Burrito fèves et fromage / Bean & cheese burrito	24	25 Râgout de poisson à la créole / Creole style fish stew	26  Macaroni au fromage et boeuf haché / Cheese macaroni with ground beef
27	28 Pot-au-feu	29 Salade du chef (avec poulet et fromage) / Chef's salad (with chicken and cheese)	30  Spaghetti sauce à la viande / Spaghetti and meat sauce	31	1	2



JOURNÉE
BIOLOGIQUE
ORGANIC DAY

juillet / july

bummisi

PAS DE LIVRAISON / NO MEAL

REPAS FROID / COLD MEAL

PAS DE LIVRAISON / NO MEAL

DIM · SUN	LUN · MON	TUE · MAR	MER · WED	JEU · THU	VEN · FRI	SAM · SAT
27	28	29	30	31	1 Truite à l'aneth / Dill trout	2 Coq au vin
3	4 Rôti de boeuf / Roast beef	5 Burrito au poulet / Chicken burrito	6 Pizza	7	8 Aiglefin tomates et basilic / Haddock with tomato and basil	9 Pain de viande / Meatloaf 
10	11 Poulet cacciatore / Chicken cacciatore	12 Salade de riz / Rice salad	13 Jambon à l'ananas / Pineapple ham	14	15 Poisson du jour / Catch of the day	16 Hamburger steak 
17	18 Pâté chinois / Shepherd's pie	19 Salade César et poulet / Caesar salad with chicken	20 Cannelloni végétarien / Vegetarian cannelloni	21	22 Filet de sole amandine / Filet of sole with almonds	23 Côtelettes de porc / Pork chops
24	25 Pâté au poulet / Chicken pot pie 	26 Salade de thon et haricots verts / Tuna and green bean salad	27 Lentilles et aubergines gratinées / Lentils & eggplants au gratin	28	29 Râgout de poisson à la créole / Creole style fish stew	30 Dinde sauce aux champignons / Turkey with mushroom sauce
31	1	2	3	4	5	6



JOURNÉE
BIOLOGIQUE
ORGANIC DAY

août / august

LA FONDATION
Nissan Canada

DIM · SUN	LUN · MON	TUE · MAR	MER · WED	JEU · THU	VEN · FRI	SAM · SAT
31	1 FÊTE DU TRAVAIL LABOR DAY	2 DÉBUT DE RAMADAN RAMADAN BEGINS	3	4	5	6
	Rôti de porc / Pork roast	Tourtière de boeuf / Beef tortiere	Veau parmesan / Veal parmesan		Truite à l'aneth / Dill trout	Poulet sauce aux arachides / Peanut chicken
7	8	9	10	11	12	13
	Chili con carne	Quiche épinards et fromage / Spinach & cheese quiche	Boeuf bourguignon / Beef bourguignon		Aiglefin tomates et basilic / Haddock with tomato and basil	Blanquette de veau / Veal blanquette
14	15	16	17	18	19	20
	Sauté de poulet et légumes / Chicken and vegetable stir-fry	Couscous végétarien / Vegetarian couscous	Lasagne à la viande / Meat lasagna		Poisson du jour / Catch of the day	Burrito fèves et fromage / Bean & cheese burrito
21	22	23 ÉQUINOXE D'AUTOMNE FALL EQUINOX	24	25	26	27
	Macaroni au fromage et boeuf haché / Cheese macaroni with ground beef	Pot-au-feu	Pizza		Filet de sole amandine / Filet of sole with almonds	Coq au vin
28	29	30 ROSH HASHANAH		2	3	4
	Rôti de boeuf / Roast beef	Lentilles et aubergines gratinées / Lentils & eggplants au gratin				

DIM · SUN	LUN · MON	TUE · MAR	MER · WED	JEU · THU	VEN · FRI	SAM · SAT
28	29	30	1 Spaghetti sauce à la viande / Spaghetti and meat sauce	2 FIN DE RAMADAN RAMADAN ENDS	3 Râgout de poisson à la créole / Creole style fish stew	4  Pain de viande / Meatloaf
5	6 Poulet cacciatore / Chicken cacciatore	7 Jambon à l'ananas / Pineapple ham	8  Hamburger steak	9 YOM KIPPUR	10 Truite à l'aneth / Dill trout	11 Cannelloni végétarien / Vegetarian cannelloni
12	13 ACTION DE GRÂCE THANKSGIVING DAY Pâté au poulet / Chicken pot pie	14 Côtelettes de porc / Pork chops	15  Pâté chinois / Shepherd's pie	16 JOURNÉE MONDIALE DE LA NOURRITURE WORLD FOOD DAY	17 Aiglefin tomates et basilic / Haddock with tomato and basil	18 Dinde sauce aux champignons / Turkey with mushroom sauce
19	20 Rôti de porc / Pork roast	21  Tourtière de boeuf / Beef tortiere	22 Veau parmesan / Veal parmesan	23	24 Poisson du jour / Catch of the day	25 Poulet sauce aux arachides / Peanut chicken
26	27  Chili con carne	28 Quiche épinards et fromage / Spinach & cheese quiche	29 Boeuf bourguignon / Beef bourguignon	30	31 HALLOWE'EN Filet de sole amandine / Filet of sole with almonds	1

DIM · SUN	LUN · MON	TUE · MAR	MER · WED	JEU · THU	VEN · FRI	SAM · SAT
26	27	28	29	30	31	1 Saucisse de Toulouse sauce moutarde / Sausages with mustard sauce
2 SEMAINE DES AÎNÉS NATIONAL SENIORS' WEEK	3  Lasagne à la viande / Meat lasagna	4 Sauté de poulet et légumes / Chicken and vegetable stir-fry	5 Couscous végétarien / Vegetarian couscous	6	7 Râgout de poisson à la créole / Creole style fish stew	8 Burrito fèves et fromage / Bean & cheese burrito
9	10  Macaroni au fromage et boeuf haché / Cheese macaroni with ground beef	11 JOUR DE SOUVENIR REMEMBRANCE DAY Pot-au-feu	12 Blanquette de veau / Veal blanquette	13	14 Truite à l'aneth / Dill trout	15 Coq au vin
16	17 Rôti de boeuf / Roast beef	18 Pizza	19  Pain à la viande / Meatloaf	20	21 Aiglefin tomates et basilic / Haddock with tomato and basil	22 Poulet cacciatore / Chicken cacciatore
23	24 Jambon à l'ananas / Pineapple ham	25  Hamburger steak	26 Cannelloni végétarien / Vegetarian cannelloni	27	28 Poisson du jour / Catch of the day	29 Côtelettes de porc / Pork chops
30	1	2	3	4	5	6



JOURNÉE
BIOLOGIQUE
ORGANIC DAY

novembre / november



DIM · SUN	LUN · MON	TUE · MAR	MER · WED	JEU · THU	VEN · FRI	SAM · SAT
30 	1 Côtelettes de porc / Pork chops	2  Pâté chinois / Shepherd's pie	3 Lentilles et aubergines gratinées / Lentils & eggplants au gratin	4	5 Filet de sole amandine / Filet of sole with almonds	6 Dinde sauce aux champignons / Turkey with mushroom sauce
7	8 Rôti de porc / Pork roast	9  Tourtière de boeuf / Beef tortiere	10 Veau parmesan / Veal parmesan	11	12 Râgout de poisson à la créole / Creole style fish stew	13 Poulet sauce aux arachides / Peanut chicken
14	15  Chili con carne	16 Quiche épinards et fromage / Spinach & cheese quiche	17 Boeuf bourguignon / Beef bourguignon	18	19 Truite à l'aneth / Dill trout	20 Saucisse de Toulouse sauce moutarde / Sausages with mustard sauce
21	22 HANUKKAH  Sauté de poulet et légumes / Chicken and vegetable stir-fry	23 Lasagne à la viande / Meat lasagna	24 RÉVEILLON DE NOËL CHRISTMAS EVE Dinde de Noël / Christmas turkey	25 JOUR DE NOËL CHRISTMAS DAY	26 Aiglefin tomates et basilic / Haddock with tomato and basil	27 Burrito fèves et fromage / Bean & cheese burrito
28	29  Macaroni au fromage et viande hachée / Cheese macaroni with ground beef	30 Pot-au-feu	31 RÉVEILLON DU JOUR DE L'AN NEW YEAR'S EVE Coq au vin	1	2	3

La popote intergénérationnelle

Le **Santropol Roulant**, un organisme communautaire récipiendaire de plusieurs prix, a été fondé et est dirigé par des jeunes. La nourriture est le moyen que nous employons pour briser l'isolement social et économique entre les générations et pour nourrir et renforcer la communauté locale. Le Santropol Roulant est **un service social dont la raison d'être est la transformation, tant au niveau social qu'au niveau environnemental**, et qui a pour but de servir des mets de grande qualité cuisinés à partir d'ingrédients produits de manière équitable.

Depuis 1995, grâce à l'énergie de milliers de bénévoles, nous avons préparé plus de 335 000 repas qui ont été livrés à pied, à vélo ou en voiture aux aînés et aux personnes en perte d'autonomie à travers Montréal. Nous innovons et expérimentons également de nouvelles manières d'établir, via la nourriture, des contacts entre les gens eux-même et avec leur environnement.

Rédaction : Amélie Germain, Samuel Gervais, Elana Ludman, Tim Murphy, Armel Névo, Marc Nisbet

Traduction : Lionel Conrad-Bruat, Samuel Gervais, Richard Mercier, Danièle di Francesco · *Design & mise en page* : Todd Stewart

Photos : Amélie Germain, Samuel Gervais, Julian Haber, Peggy Henry, Tana Paddock, Fadi Racy, Todd Stewart



SANTROPOL ROULANT

4050, rue St-Urbain, Montréal, Québec, Canada H2W 1V3

tél : (514) 284-9335 fax : (514) 284-5662 courriel / email : info@santropolroulant.org web : www.santropolroulant.org