



Nom :

☎ 04 68 05 22 22

Prénom :

PLAT COMPLET = tout inclus, pas besoin de choisir l'accompagnement.

Signature :

A Table... C'est prêt !
Du lundi 2 décembre 2024 Au dimanche 8 décembre 2024

Merci de remettre ce document avec vos choix, à votre livreur, au plus tard le **VENDREDI 15 NOVEMBRE** au matin.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

PAIN Déjeunette 125g 0,80€	PAIN <input type="checkbox"/>	PAIN <input type="checkbox"/>	PAIN <input type="checkbox"/>	PAIN <input type="checkbox"/>	PAIN <input type="checkbox"/>	PAIN <input type="checkbox"/>	PAIN <input type="checkbox"/>
PAIN DE MIE (22 tranches) 3,10€	PAIN DE MIE <input type="checkbox"/>	PAIN DE MIE <input type="checkbox"/>	PAIN DE MIE <input type="checkbox"/>	PAIN DE MIE <input type="checkbox"/>	PAIN DE MIE <input type="checkbox"/>	PAIN DE MIE <input type="checkbox"/>	PAIN DE MIE <input type="checkbox"/>
Coffret Petit-Déjeuner (8 éléments) 3,60€	CAFÉ <input type="checkbox"/> CHOCOLAT <input type="checkbox"/>	CAFÉ <input type="checkbox"/> CHOCOLAT <input type="checkbox"/>	CAFÉ <input type="checkbox"/> CHOCOLAT <input type="checkbox"/>	CAFÉ <input type="checkbox"/> CHOCOLAT <input type="checkbox"/>	CAFÉ <input type="checkbox"/> CHOCOLAT <input type="checkbox"/>	CAFÉ <input type="checkbox"/> CHOCOLAT <input type="checkbox"/>	CAFÉ <input type="checkbox"/> CHOCOLAT <input type="checkbox"/>
FORMULE REPAS 11,10€	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt) <input type="checkbox"/> ou Coupelle de pâté de volaille <input type="checkbox"/> Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt) <input type="checkbox"/> ou Salade verte <input type="checkbox"/> Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Velouté de tomates <input type="checkbox"/> ou Coupelle de pâté de volaille <input type="checkbox"/> Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt) <input type="checkbox"/> ou Salade verte <input type="checkbox"/> Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Crème de champignons <input type="checkbox"/> ou Salade verte <input type="checkbox"/> Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) <input type="checkbox"/> ou Coupelle de pâté de volaille <input type="checkbox"/> Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) <input type="checkbox"/> ou Salade verte <input type="checkbox"/> Yaourt nature <input type="checkbox"/>
1 COMPOSANTE AU CHOIX OFFERTE							
1 ENTRÉE AU CHOIX	Saucisson à l'ail <input type="checkbox"/> ou Macédoine de légumes <input type="checkbox"/>	Haricots verts vinaigrette <input type="checkbox"/> ou Salade Parmentière <input type="checkbox"/>	Samossa aux légumes <input type="checkbox"/> ou Salade de fonds d'artichauts sauce tartare <input type="checkbox"/>	Salade coleslaw <input type="checkbox"/> ou Boullgour à l'oriental <input type="checkbox"/>	Salade verte <input type="checkbox"/> ou Sardine à l'huile, citron <input type="checkbox"/>	Feuilleté charcutier <input type="checkbox"/> ou Endives fraîches sauce mousseline <input type="checkbox"/>	Boudin noir Catalan <input type="checkbox"/> ou Risonis BIO à la Mexicaine <input type="checkbox"/>
1 PLAT PRINCIPAL AU CHOIX	Tajine de boulettes d'agneau aux raisins secs <input type="checkbox"/> ou Poisson pané plein filet <input type="checkbox"/> ou Roulé à l'emmental maison <input type="checkbox"/>	Fondant de poulet façon Osso Bucco <input type="checkbox"/> ou Dos de lieu sauce béarnaise <input type="checkbox"/> ou Omelette maison <input type="checkbox"/>	Roulade de veau farcie sauce aux fines herbes <input type="checkbox"/> ou Emincé de langue de bœuf sauce charcutière <input type="checkbox"/> ou Crousti fromage <input type="checkbox"/>	Saucisse braisée <input type="checkbox"/> ou Pavé de hoki sauce Aurore <input type="checkbox"/> ou Pépites végétales <input type="checkbox"/>	Civet de seiches au Banyuls <input type="checkbox"/> ou Steak haché au jus <input type="checkbox"/> ou Galette haricot azuki quinoa sauce citron <input type="checkbox"/>	Pot au feu (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> ou Ficelle Picarde (crêpe roulée garnie de jambon, emmental, champignons, mozza) <input type="checkbox"/> ou Croq veggie <input type="checkbox"/>	Filet mignon de porc sauce au Porto <input type="checkbox"/> ou Dos de colin sauce citron <input type="checkbox"/> ou Tortilla <input type="checkbox"/>
1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX	Semoule <input type="checkbox"/> ou Chou fleur persillé <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <input type="checkbox"/> ou Carottes au curry <input type="checkbox"/>	Mousseline de brocolis BIO <input type="checkbox"/> ou Pommes de terre persillées <input type="checkbox"/>	Mijoté de flageolets <input type="checkbox"/> ou Côtes de blettes en béchamel <input type="checkbox"/>	Riz pilaf <input type="checkbox"/> ou Cœurs de céleri aux aromates <input type="checkbox"/>	Mijoté de pois chiches <input type="checkbox"/> ou Endives braisées <input type="checkbox"/>	Gratin dauphinois <input type="checkbox"/> ou Poêlée de champignons <input type="checkbox"/>
FROMAGE ET DESSERT	Bûchette de vache chèvre à la coupe <input type="checkbox"/> ou Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Mimolette à la coupe <input type="checkbox"/> ou Ananas au sirop léger <input type="checkbox"/>	Brie <input type="checkbox"/> ou Flan vanille nappé caramel <input type="checkbox"/>	Cœur de dame <input type="checkbox"/> ou Cimelait nature <input type="checkbox"/>	Cantal jeune AOP <input type="checkbox"/> ou Eclair chocolat <input type="checkbox"/>	Emmental à la coupe <input type="checkbox"/> ou Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Saint Nectaire AOP <input type="checkbox"/> ou Entremet crème Catalane <input type="checkbox"/>
POTAGE EN SUPPLÉMENT 1,50€	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt) <input type="checkbox"/>	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt) <input type="checkbox"/>	Velouté de tomates <input type="checkbox"/>	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt) <input type="checkbox"/>	Crème de champignons <input type="checkbox"/>	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) <input type="checkbox"/>	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) <input type="checkbox"/>
COLLATION EN SUPPLÉMENT 1,50€	Chou-fleur persillé <input type="checkbox"/>	Purée <input type="checkbox"/>	Jambon blanc Supérieur <input type="checkbox"/>	Haricots beurre en persillade <input type="checkbox"/>	Jeunes carottes aux aromates <input type="checkbox"/>	Purée <input type="checkbox"/>	Poêlée de champignons <input type="checkbox"/>
PLAT EN SUPPLÉMENT 4€	Roulé à l'emmental maison et Salade verte <input type="checkbox"/>	Omelette maison et Carottes au curry <input type="checkbox"/>	Emincé de langue de bœuf sauce charcutière et Pommes de terre persillées <input type="checkbox"/>	Poisson meunière et Côtes de blettes en béchamel <input type="checkbox"/>	Jambon blanc Supérieur et Pâtes BIO au cheddar <input type="checkbox"/>	Ficelle Picarde et Salade verte <input type="checkbox"/>	Dos de colin sauce citron et Poêlée de champignons <input type="checkbox"/>



la suggestion Equilibre de notre service Diététique

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Fait maison



Viandes de France ou UE



Produit en Occitanie