



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 9 décembre 2024 Au dimanche 15 décembre 2024**Merci de remettre ce document avec vos choix, à votre livreur, au plus tard le **VENDREDI 22 NOVEMBRE** au matin.**LUNDI****MARDI****MERCREDI****JEUDI** **VENDREDI** **SAMEDI****DIMANCHE**

	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 de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt) <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"/>	Crème de champignons <input type="checkbox"/> ou Coupelle de pâté de volaille <input type="checkbox"/> Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) <input type="checkbox"/> ou Salade verte <input type="checkbox"/> Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Velouté de tomates <input type="checkbox"/> ou Salade verte <input type="checkbox"/> Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Potage Cultivateur (carottes, oignons, 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"/>
1 COMPOSANTE AU CHOIX OFFERTE							
1 ENTRÉE AU CHOIX	Blé à la Catalane <input type="checkbox"/> ou Carn de Parol <input type="checkbox"/>	Cœurs de palmier en salade (maïs et poivrons) <input type="checkbox"/> ou Rillettes de maquereaux à la moutarde <input type="checkbox"/>	Pâté de campagne <input type="checkbox"/> ou Feuilleté au fromage <input type="checkbox"/>	Œufs durs sauce cocktail <input type="checkbox"/> ou Pois chiches à l'aioli <input type="checkbox"/>	Rosette <input type="checkbox"/> ou Concombres en salade <input type="checkbox"/>	Champignons à la Grecque <input type="checkbox"/> ou Tarte chèvre tomate basilic <input type="checkbox"/>	Jambon Serrano, beurre <input type="checkbox"/> ou Salade Piémontaise <input type="checkbox"/>
1 PLAT PRINCIPAL AU CHOIX PLAT COMPLET = tout inclus, pas besoin de choisir l'accompagnement.	Steak haché sauce béarnaise <input type="checkbox"/> ou Pâtes BIO au saumon (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> ou Raviolis aux légumes (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>	Petit salé aux lentilles (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> ou Cœur de merlu sauce basilic <input type="checkbox"/> ou Tarte 3 fromages <input type="checkbox"/>	Hachis parmentier (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> ou Quenelle de volaille florentine (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> ou Croc légumes <input type="checkbox"/>	Côte de porc sauce moutarde à l'ancienne <input type="checkbox"/> ou Aiguillettes de poulet panées <input type="checkbox"/> ou Crousti fromage <input type="checkbox"/>	Aile de raie sauce aux câpres <input type="checkbox"/> ou Croque monsieur maison <input type="checkbox"/> ou Samossas aux légumes <input type="checkbox"/>	Sauté de veau sauce Normande <input type="checkbox"/> ou Cuisses de grenouille en persillade <input type="checkbox"/> ou Omelette maison <input type="checkbox"/>	Cuisse de poulet façon coq au vin <input type="checkbox"/> ou Dos de lieu sauce beurre blanc <input type="checkbox"/> ou Nuggets de blé <input type="checkbox"/>
1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX	Chou fleur persillé <input type="checkbox"/> ou Pâtes BIO <input type="checkbox"/>	Semoule <input type="checkbox"/> ou Brocolis aux aromates <input type="checkbox"/>	Purée <input type="checkbox"/> ou Epinards braisés <input type="checkbox"/>	Petits pois carottes <input type="checkbox"/> ou Pommes de terre vapeur <input type="checkbox"/>	Riz pilaf <input type="checkbox"/> ou Poireaux braisés <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <input type="checkbox"/> ou Choux de Bruxelles braisés <input type="checkbox"/>	Pommes de terre fondantes <input type="checkbox"/> ou Salsifis persillés <input type="checkbox"/>
FROMAGE ET DESSERT	Edam à la coupe <input type="checkbox"/> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Bûche du Pilat à la coupe <input type="checkbox"/> Liégeois au chocolat <input type="checkbox"/>	Camembert <input type="checkbox"/> Cimelait nature <input type="checkbox"/>	Gouda <input type="checkbox"/> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Fourme d'Ambert AOP <input type="checkbox"/> Paris Brest <input type="checkbox"/>	Tomme noire à la coupe <input type="checkbox"/> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Pavé d'affinois <input type="checkbox"/> Tarte aux poires Bourdaloue <input type="checkbox"/>
POTAGE EN SUPPLÉMENT 1,50€	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt) <input type="checkbox"/>	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) <input type="checkbox"/>	Crème de champignons <input type="checkbox"/>	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) <input type="checkbox"/>	Velouté de tomates <input type="checkbox"/>	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt) <input type="checkbox"/>	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt) <input type="checkbox"/>
COLLATION EN SUPPLÉMENT 1,50€	Fondue d'endives <input type="checkbox"/>	Brocolis aux aromates <input type="checkbox"/>	Epinards braisés <input type="checkbox"/>	Haricots beurre aux aromates <input type="checkbox"/>	Ratatouille <input type="checkbox"/>	Purée <input type="checkbox"/>	Jambon blanc Supérieur <input type="checkbox"/>
PLAT EN SUPPLÉMENT 4€	Pâtes BIO au saumon <input type="checkbox"/>	Tarte 3 fromages et Brocolis aux aromates <input type="checkbox"/>	Quenelle de volaille florentine <input type="checkbox"/>	Aiguillettes de poulet pané et Haricots beurre aux aromates <input type="checkbox"/>	Croque monsieur maison et Salade verte <input type="checkbox"/>	Omelette maison et Choux de Bruxelles braisés <input type="checkbox"/>	Dos de lieu sauce beurre blanc et Salsifis persillés <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