



Nom :

Prénom :

☎ 04 68 05 22 22

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

A Table... C'est prêt !

Du lundi 12 mai 2025 Au dimanche 18 mai 2025

Merci de remettre ce document avec vos choix, à votre livreur,
au plus tard le **VENDREDI 25 AVRIL** au matin.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

PAIN Déjeunette 125g 0.80€	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN
PAIN DE MIE (22 tranches) 3,10€	PAIN DE MIE	PAIN DE MIE	PAIN DE MIE	PAIN DE MIE	PAIN DE MIE	PAIN DE MIE	PAIN DE MIE
Coffret Petit-Déjeuner (8 éléments) 3,60€	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ
	CHOCOLAT	CHOCOLAT	CHOCOLAT	CHOCOLAT	CHOCOLAT	CHOCOLAT	CHOCOLAT
FORMULE REPAS	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt) ou Coupelle de pâté de volaille	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) ou Coupelle de pâté de volaille	Crème de cresson ou Coupelle de pâté de volaille	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) ou Coupelle de pâté de volaille	Velouté poireaux pommes de terre ou Coupelle de pâté de volaille	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt) ou Coupelle de pâté de volaille	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt) ou Coupelle de pâté de volaille
1 COMPOSANTE AU CHOIX OFFERTE	Betteraves BIO vinaigrette ou Feuilleté au chèvre	Céleri rémoulade ou Salami	Concombres en salade ou Lentilles en salade	Perles légumières ou Pâté de tête	Melon ou Cake au pesto et olives	Radis à la croq au sel ou Sardine à l'huile	Pâté de foie ou Endives au bleu
1 ENTRÉE AU CHOIX	Cœur de merlu façon bouillabaisse ou Tomate farcie maison ou Omelette	Saucisse Paysanne ou Raviolis à la Napolitaine (PLAT COMPLET) ou Samossas aux légumes	Echine de porc aux aromates ou Crêpe à la volaille maison ou Crousti fromage	Paupiette de veau sauce moutarde ou Tortilla ou Croc veggie	Paëlla terre et mer (PLAT COMPLET) ou Jambon blanc Supérieur ou Nuggets de blé	Sauté de dinde Basquaise ou Boulettes de viandes au porc et bœuf au jus ou Roulé au fromage maison	Mijoté de bœuf sauce bordelaise ou Poisson pané plein filet ou Galette boulgour pois chiches emmental sauce oseille
1 PLAT PRINCIPAL AU CHOIX	Risotto aux champignons ou Epinards aux oignons	Pêlé môle Provençal ou Chou fleur persillé	Pommes de terre persillées ou Fenouil à la crème	Courgettes aux aromates ou Purée	Polenta ou Carottes Vichy	Purée ou Poêlée de champignons	Pâtes BIO ou Brocolis à la crème
1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX	Fromage à la coupe ou Yaourt nature	Fromage ou Yaourt nature	Fromage à la coupe ou Yaourt nature	Fromage ou Yaourt nature	Fromage à la coupe ou Yaourt nature	Fromage ou Yaourt nature	Fromage à la coupe ou Yaourt nature
1 FROMAGE OU LAITAGE AU CHOIX	Fruit de saison ou Compote BIO	Fruit de saison ou Compote BIO	Cimelaï aromatisé ou Compote BIO	Fruit de saison ou Compote BIO	Donut sucré ou Compote BIO	Fruit de saison ou Compote BIO	Eclair au chocolat ou Compote BIO
1 DESSERT AU CHOIX							
POTAGE EN SUPPLÉMENT 1,50€	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt)	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt)	Crème de cresson	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet)	Velouté poireaux pommes de terre	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt)	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt)
COLLATION EN SUPPLÉMENT 1,50€	Epinards aux oignons	Purée	Fenouil à la crème	Jambon blanc Supérieur	Polenta	Purée	Brocolis à la crème
PLAT EN SUPPLÉMENT 4€	Tomate farcie et Risotto aux champignons	Raviolis à la Napolitaine	Crêpe à la volaille maison et Salade composée (carottes râpées, tomates)	Tortilla et Ratatouille	Jambon blanc Supérieur et Carottes vichy	Roulé au fromage maison et Salade verte	Poisson pané plein filet et Brocolis à la crème



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