GUY BARBOTEU RESTAURATION

Nom : .....

Prénom :.....

Signature :

04 68 05 22 22

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

A Table… C'est prêt !
Du lundi 16 juin 2025 Au dimanche 22 juin 2025

Merci de remettre ce document avec vos choix, à votre livreur, au plus tard le **VENDREDI 30 MAI** 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 CHOCOLAT	CAFÉ CHOCOLAT	CAFÉ CHOCOLAT	CAFÉ CHOCOLAT	CAFÉ CHOCOLAT	CAFÉ CHOCOLAT	CAFÉ CHOCOLAT
FORMULE REPAS **1 COMPOSANTE AU CHOIX OFFERTE**	A Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt) *ou* B Coupelle de pâté de volaille	A Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt) *ou* B Coupelle de pâté de volaille	A Velouté de tomates *ou* B Coupelle de pâté de volaille	A Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt) *ou* B Coupelle de pâté de volaille	A Crème de champignons *ou* B Coupelle de pâté de volaille	A Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt) *ou* B Coupelle de pâté de volaille	A Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt) *ou* B Coupelle de pâté de volaille
1 ENTRÉE AU CHOIX	A Macédoine de légumes *ou* B Jambon blanc Supérieur	A Tomates cerise *ou* B Pâtes BIO Sombrero	A Pâté de campagne *ou* B Pastèque	A Salade coleslaw *ou* B Boudin noir	A Taboulé *ou* B Emincé de fenouil au fromage ail et fines herbes	A Pâtes BIO du pêcheur *ou* B Quiche lorraine	A Mousse de canard *ou* B Salade Soissonnaise
1 PLAT PRINCIPAL AU CHOIX **PLAT COMPLET = tout inclus, pas besoin de choisir l'accompagnement.**	A Pavé de hoki à la Catalane *ou* B Boudin noir à l'oignon *ou* C Tarte aux 3 fromages	A Fricassée de porc *ou* B Bourride de calamars *ou* C Omelette maison	A Tajine de boulettes de poulet *ou* B Brandade de poisson maison (PLAT COMPLET) *ou* C Nuggets de blé	A Courgette farcie maison *ou* B Lasagnes aux aubergines (PLAT COMPLET) *ou* C Crêpe au fromage	A Calamars à la romaine *ou* B Croque monsieur maison *ou* C Tarte aux poireaux	A Steak haché sauce forestière *ou* B Saumonette sauce aux câpres *ou* C Œufs durs à la Florentine (PLAT COMPLET)	A Joue de porc à la compotée d'oignons *ou* B Dos de colin au basilic *ou* C Crousti fromage
1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX	A Pâtes BIO *ou* B Purée de chou fleur	A Pommes de terre fondantes *ou* B Ratatouille	A Semoule *ou* B Poêlée méridionale	A Riz pilaf *ou* B Aubergines à la tomate	A Haricots verts persillés *ou* B Purée	A Carottes aux aromates *ou* B Polenta	A Pommes de terre persillées *ou* B Courgettes braisées
1 FROMAGE OU LAITAGE AU CHOIX	A Fromage à la coupe *ou* B Yaourt nature	A Fromage *ou* B Yaourt nature	A Fromage à la coupe *ou* B Yaourt nature	A Fromage *ou* B Yaourt nature	A Fromage à la coupe *ou* B Yaourt nature	A Fromage *ou* B Yaourt nature	A Fromage à la coupe *ou* B Yaourt nature
1 DESSERT AU CHOIX	A Cimelait nature *ou* B Compote BIO	A Fruit de saison *ou* B Compote BIO	A Fruit de saison *ou* B Compote BIO	A Fruit de saison *ou* B Compote BIO	A Tarte flan pâtissier *ou* B Compote BIO	A Fruit de saison *ou* B Compote BIO	A Gâteau basque *ou* B Compote BIO
POTAGE EN SUPPLÉMENT 1,50€	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes,	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt)	Velouté de tomates	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt)	Crème de champignons	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt)	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt)
COLLATION EN SUPPLÉMENT 1,50€	Navets persillés	Purée d'épinards	Jambon blanc Supérieur	Aubergines à la tomate	Brocolis à la crème	Purée	Jambon blanc Supérieur
PLAT EN SUPPLÉMENT 4€	Tarte aux 3 fromages et Purée de chou fleur	Rôti de dinde et Ratatouille	Brandade de poisson maison	Lasagnes aux aubergines	Croque monsieur maison et Salade verte	Œufs durs à la Florentine	Dos de colin au basilic et Courgettes braisées

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