



Nom :

☎ 04 68 05 22 22

A Table... C'est prêt !

Du lundi 9 juin 2025 Au dimanche 15 juin 2025

Merci de remettre ce document avec vos choix, à votre livreur, au plus tard le **VENDREDI 23 MAI** au matin.



Prénom :

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

Signature : **LUNDI de Pentecôte**



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 + 1 ENTRÉE AU CHOIX + 1 PLAT PRINCIPAL AU CHOIX PLAT COMPLET = tout inclus, pas besoin de choisir l'accompagnement. + 1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX + 1 FROMAGE OU LAITAGE AU CHOIX + 1 DESSERT AU CHOIX	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt) ou Coupelle de pâté de volaille	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt) ou Coupelle de pâté de volaille	Velouté poireaux pommes de terre ou Coupelle de pâté de volaille	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, 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	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) ou Coupelle de pâté de volaille
	Salade d'artichauts ou Sardine à l'huile, citron	Feuilleté au fromage ou Rosette Lyonnaise	Rillettes de thon ou Haricots verts en salade	Salade verte ou Galantine de volaille	Haricots blancs à l'aioli ou Concombres en salade	Boulgour à l'orientale (pois chiches, raisins secs, concombres, tomates, épices) ou Tomates cerise	Jambon Serrano ou Salade piémontaise
	Navarin de veau ou Filet de dinde sauce brune ou Tarte chèvre basilic	Escalope viennoise ou Dos de colin sauce crevettes ou Omelette maison sauce tomate	Colombo de poulet ou Crêpe jambon fromage maison ou Tarte aux légumes	Saucisse braisée ou Filet de lieu sauce beurre blanc ou Feuilleté au comté	Cabillaud en persillade ou Nuggets de poulet ou Croq veggie pané au fromage	Gratin de courgettes au bœuf (PLAT COMPLET) ou Jambon blanc Supérieur ou Tortilla	Fideua terre et mer (PLAT COMPLET) ou Rôti de porc au thym ou Crousti fromage
	Pâtes BIO ou Salsifis en persillade	Carottes à la crème ou Semoule	Riz pilaf ou Tomate en persillade	Purée ou Navets braisés	Ratatouille ou Pâtes BIO au fromage	Pommes de terre vapeur ou Haricots verts persillés	Purée ou Petits pois carottes
	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
	Tarte au citron ou Compote BIO	Crème dessert au chocolat ou Compote BIO	Cimelaï aromatisé ou Compote BIO	Ananas au sirop léger ou Compote BIO	Fruit de saison ou Compote BIO	Fruit de saison ou Compote BIO	Eclair au café ou Compote BIO

POTAGE EN SUPPLÉMENT 1,50€	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt)	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt)	Velouté poireaux pommes de terre	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt)	Crème de cresson	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet)	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt)
COLLATION EN SUPPLÉMENT 1,50€	Purée	Fenouil persillé	Tomate en persillade	Navets braisés	Pâtes BIO au fromage	Jambon blanc supérieur	Purée
PLAT EN SUPPLÉMENT 4€	Tarte chèvre basilic et Salsifis en persillade	Dos de colin sauce crevettes et Semoule	Crêpe jambon fromage maison et Salade verte	Feuilleté au comté et Navets braisés	Nuggets de poulet et Pâtes BIO au fromage	Tortilla et Haricots verts persillés	Rôti de porc au thym et Petits pois carottes



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