



Nom :

Prénom :



04 68 05 22 22

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

A Table... C'est prêt !

Du lundi 30 juin 2025 Au dimanche 6 juillet 2025

Merci de remettre ce document avec vos choix, à votre livreur,
au plus tard le **VENDREDI 13 JUIN** 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	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt) ☐ A ou Coupelle de pâté de volaille ☐ B	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt) ☐ A ou Coupelle de pâté de volaille ☐ B	Velouté de tomates ☐ A ou Coupelle de pâté de volaille ☐ B	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt) ☐ A ou Coupelle de pâté de volaille ☐ B	Crème de champignons ☐ A ou Coupelle de pâté de volaille ☐ B	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) ☐ A ou Coupelle de pâté de volaille ☐ B	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) ☐ A ou Coupelle de pâté de volaille ☐ B
1 COMPOSANTE AU CHOIX OFFERTE	Taboulé ☐ A ou Artichauts sauce Gribiche ☐ B	Tomates cerise ☐ A ou Tarte 3 fromages ☐ B	Rosette Lyonnaise ☐ A ou Chou fleur sauce cocktail ☐ B	Carottes râpées ☐ A ou Terrine de campagne ☐ B	Pastèque ☐ A ou Pois chiches à l'aioli ☐ B	Salade de riz (tomates, maïs, concombres, mayo, vinaigrette) ☐ A ou Salade verte ☐ B	Pâté en croûte ☐ A ou Gaspacho ☐ B
1 ENTRÉE AU CHOIX	Aiguillettes de poulet sauce au thym ☐ A ou Filet de limande sauce béarnaise ☐ B ou Omelette maison ☐ C	Rougail de porc ☐ A ou Dos de cabillaud sauce crustacés ☐ B ou Crousti fromage ☐ C	Emincé de veau sauce champignons ☐ A ou Feuilleté Strasbourgeois ☐ B ou Tarte chèvre tomate basilic ☐ C	Pâtes BIO à la bolognaise (PLAT COMPLET) ☐ A ou Clafoutis aux crevettes ☐ B ou Friand au fromage ☐ C	Dos de colin sauce citron ☐ A ou Steak haché sauce échalotes ☐ B ou Croq veggie ☐ C	Escalope viennoise ☐ A ou Cannellonis à la Napolitaine et cheddar (PLAT COMPLET) ☐ B ou Nuggets de blé ☐ C	Sauté de canard sauce au poivre ☐ A ou Pizza aux fruits de mer maison ☐ B ou Tortilla ☐ C
1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX	Haricots verts persillés ☐ A ou Ecrasé de pommes de terre ☐ B	Riz pilaf ☐ A ou Courgettes au basilic ☐ B	Polenta ☐ A ou Ratatouille ☐ B	Pâtes BIO ☐ A ou Fondue d'endives ☐ B	Semoule méditerranéenne ☐ A ou Aubergines à la Catalane ☐ B	Garniture de céleri persillés ☐ A ou Riz créole ☐ B	Pommes de terre et courgettes en béchamel ☐ A ou Navets braisés ☐ B
1 FROMAGE OU LAITAGE AU CHOIX	Fromage à la coupe ☐ A ou Yaourt nature ☐ B	Fromage ☐ A ou Yaourt nature ☐ B	Fromage à la coupe ☐ A ou Yaourt nature ☐ B	Fromage ☐ A ou Yaourt nature ☐ B	Fromage à la coupe ☐ A ou Yaourt nature ☐ B	Fromage ☐ A ou Yaourt nature ☐ B	Fromage à la coupe ☐ A ou Yaourt nature ☐ B
1 DESSERT AU CHOIX	Purée pomme abricot BIO ☐ A ou Fruit de saison ☐ B	Cimelait nature ☐ A ou Compote BIO ☐ B	Crème dessert caramel ☐ A ou Compote BIO ☐ B	Fruit de saison BIO ☐ A ou Compote BIO ☐ B	Ile flottante ☐ A ou Compote BIO ☐ B	Fruit de saison BIO ☐ A ou Compote BIO ☐ B	Tarte grillée abricot ☐ A ou Compote BIO ☐ B
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 de tomates ☐	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt) ☐	Crème de champignons ☐	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) ☐	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) ☐
COLLATION EN SUPPLÉMENT 1,50€	Jambon blanc Supérieur ☐	Brocolis aux aromates ☐	Ratatouille ☐	Jambon blanc Supérieur ☐	Purée ☐	Haricots plats à l'ail ☐	Navets braisés ☐
PLAT EN SUPPLÉMENT 4€	Omelette maison et Ecrasé de pommes de terre ☐	Dos de cabillaud sauce crustacés et Courgettes au basilic ☐	Feuilleté Strasbourgeois et Salade verte ☐	Clafoutis aux crevettes et Fondue d'endives ☐	Steak haché et Aubergines à la Catalane ☐	Cannellonis à la Napolitaine cheddar ☐	Pizza aux fruits de mer maison et Salade verte ☐



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