GUY BARBOTEU RESTAURATION

Nom : .....

Prénom :.....

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

CCAS ST HIPPOLYTE

Du lundi 11 août 2025 Au dimanche 17 août 2025

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 15/08 : Assomption	SAMEDI	DIMANCHE
PAIN Déjeunette 125g	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN
PAIN DE MIE (22 tranches)	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)	CAFÉ / CHOCOLAT	CAFÉ / CHOCOLAT	CAFÉ / CHOCOLAT	CAFÉ / CHOCOLAT	CAFÉ / CHOCOLAT	CAFÉ / CHOCOLAT	CAFÉ / CHOCOLAT
FORMULE REPAS							
1 COMPOSANTE AU CHOIX OFFERTE	A Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt) *ou* B Coupelle de pâté de volaille	A Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt) *ou* B Coupelle de pâté de volaille	A Velouté de tomates *ou* B Coupelle de pâté de volaille	A Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt) *ou* B Coupelle de pâté de volaille	A Crème de champignons *ou* B Coupelle de pâté de volaille	A Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) *ou* B Coupelle de pâté de volaille	A Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) *ou* B Coupelle de pâté de volaille
1 ENTRÉE AU CHOIX	A Taboulé *ou* B Artichauts sauce Gribiche	A Tomates en salade *ou* B Tarte 3 fromages	A Pastèque *ou* B Chou fleur sauce cocktail	A Carottes râpées *ou* B Terrine de campagne	A ***Terrine de lapin aux noisettes*** *ou* B Pois chiches à l'aïoli	A Salade de riz (tomates, maïs, concombres, mayo, vinaigrette) *ou* B Salade verte	A ***Pâté en croûte*** *ou* B Gaspacho
1 PLAT PRINCIPAL AU CHOIX PLAT COMPLET = tout inclus, pas besoin de choisir l'accompagnement.	A Aiguillettes de poulet sauce au thym *ou* B Filet de limande sauce béarnaise *ou* C Omelette maison	A Rougail de porc *ou* B Dos de cabillaud sauce crustacés *ou* C Crousti fromage	A Dos de colin sauce citron *ou* B Feuilleté Strasbourgeois *ou* C Tarte chèvre tomate basilic	A Pâtes BIO à la bolognaise (PLAT COMPLET) *ou* B Clafoutis aux crevettes *ou* C Friand au fromage	A ***Mijoté de veau façon Osso bucco à la Milanaise*** *ou* B Steak haché sauce échalotes *ou* C Croq veggie	A Escalope viennoise *ou* B Cannellonis à la Napolitaine et cheddar (PLAT COMPLET) *ou* C Nuggets de blé	A ***Sauté de canard sauce au poivre*** *ou* B Pizza aux fruits de mer maison *ou* C Tortilla
1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX	A Haricots verts persillés *ou* B Ecrasé de pommes de terre	A Riz pilaf *ou* B Courgettes au basilic	A Semoule méditerranéenne *ou* B Ratatouille	A Pâtes BIO *ou* B Fondue d'endives	A ***Pommes dauphine*** *ou* B Aubergines à la Catalane	A Garniture de céleri persillés *ou* B Riz créole	A ***Pommes de terre et courgettes en béchamel*** *ou* B Navets braisés
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 Purée pomme abricot BIO *ou* B Fruit de saison	A Cimelait nature *ou* B Compote BIO	A Crème dessert caramel *ou* B Compote BIO	A Fruit de saison BIO *ou* B Compote BIO	A ***Ile flottante*** *ou* B Compote BIO	A Fruit de saison BIO *ou* B Compote BIO	A ***Tarte grillée abricot*** *ou* B 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 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