



Nom :

Prénom :

☎ 04 68 05 22 22

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

A Table... C'est prêt !

Du lundi 15 septembre 2025 Au dimanche 21 septembre 2025

Merci de remettre ce document avec vos choix, à votre livreur,
au plus tard le **VENDREDI 29 AOÛT** au matin.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

**VENDREDI : Repas à thème
Normandie**

SAMEDI

DIMANCHE

PAIN Déjeunette	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	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ	CAFÉ
	CHOCOLAT	CHOCOLAT	CHOCOLAT	CHOCOLAT	CHOCOLAT	CHOCOLAT	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 + 1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX + 1 FROMAGE OU LAITAGE AU CHOIX + 1 DESSERT AU CHOIX	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt) ou Coupelle de pâté de volaille AB	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
	Melon	Céleri rémoulade	Concombres en salade	Perles légumières	Betteraves BIO sauce au vinaigre de cidre	Radis à la croq au sel	Pâté de foie
	Feuilleté au chèvre	Salami	Lentilles en salade	Pâté de tête	Cake au pesto et olives	Sardine à l'huile	Endives au bleu
	Cœur de merlu façon bouillabaisse ou Tomate farcie maison ou Samossas aux légumes	Saucisse Paysanne ou Dos de lieu sauce aurore ou Omelette	Echine de porc sauce aux olives ou Crêpe à la volaille maison ou Crousti fromage	Rôti de veau sauce moutarde ou Tortilla ou Croc veggie	Poulet à la Normande et riz aux légumes (PLAT COMPLET) ou Raviolis à la Napolitaine (PLAT COMPLET) 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
	Risotto aux champignons ou Epinards aux oignons	Pêlé mêlé Provençal ou Chou fleur persillé	Pommes de terre persillées ou Fenouil à la crème	Courgettes aux aromates ou Perles de pâtes	Riz aux légumes ou Carottes Vichy	Purée ou Poêlée de champignons	Pâtes BIO ou Brocolis à la crème
	Fromage à la coupe ou Yaourt nature	Fromage ou Yaourt nature	Fromage à la coupe ou Yaourt nature	Fromage ou Yaourt nature	Pont l'Evêque AOP à la coupe ou Yaourt nature	Fromage ou Yaourt nature	Fromage à la coupe ou Yaourt nature
	Fruit de saison ou Compote BIO AB	Fruit de saison ou Compote BIO AB	Cimelaï aromatisé ou Compote BIO AB	Fruit de saison ou Compote BIO AB	Tarte aux pommes ou Compote BIO AB	Fruit de saison ou Compote BIO AB	Eclair au chocolat ou Compote BIO AB
POTAGE EN SUPPLÉMENT	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	Epinards aux oignons	Purée	Fenouil à la crème	Jambon blanc Supérieur	Polenta	Purée	Brocolis à la crème
PLAT EN SUPPLÉMENT	Tomate farcie et Risotto aux champignons	Omelette et Chou fleur persillé	Crêpe à la volaille maison et Salade composée (carottes râpées, tomates)	Tortilla et Ratatouille	Raviolis à la Napolitaine	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