



Nom :

Prénom :

☎ 04 68 05 22 22

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

A Table... C'est prêt !
Du lundi 10 novembre 2025 Au dimanche 16 novembre 2025

Merci de remettre ce document avec vos choix, à votre livreur,
au plus tard le **VENDREDI 24 OCTOBRE** au matin.

LUNDI

MARDI 11/11

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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 ☐	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 l'accompagnement. + 1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX + 1 FROMAGE OU LAITAGE AU CHOIX + 1 DESSERT AU CHOIX	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
	Betteraves vinaigrette ☐ A ou Taboulé ☐ B	Saucisson à l'ail ☐ A ou Salade d'artichauts (poivrons, maïs, ciboulette, vinaigrette) ☐ B	Rillettes de thon ☐ A ou Lentilles en salade ☐ B	Blancs de poireaux vinaigrette ☐ A ou Salade Parmentière ☐ B	Pâtes BIO légumière ☐ A ou Salade coleslaw ☐ B	Concombres en salade ☐ A ou Sardine à l'huile, citron ☐ B	Pâté de tête ☐ A ou Feuilleté au chèvre ☐ B
	Rôti d'agneau sauce au thym ☐ A ou Filet de limande meunière ☐ B ou Crousti fromage ☐ C	Civet de sanglier ☐ A ou Andouillette sauce Dijonnaise ☐ B ou Omelette maison ☐ C	Fondant de poulet façon poule au pot ☐ A ou Pâtes BIO aux fruits de mer et à l'ail (PLAT COMPLET) ☐ B ou Crêpe au fromage ☐ C	Tartiflette (PLAT COMPLET) ☐ A ou Raviolis au bœuf sauce Napolitaine (PLAT COMPLET) ☐ B ou Tortilla ☐ C	Pavé de hoki sauce Marinière ☐ A ou Cervelas campagnard ☐ B ou Nuggets de blé ☐ C	Potée Paysanne (boudin, poitrine, haricots blancs, chou vert, carottes) (PLAT COMPLET) ☐ A ou Morue à la Catalane ☐ B ou Tarte aux légumes ☐ C	Cuisse de canette à l'orange ☐ A ou Truite meunière aux amandes ☐ B ou Croq veggie ☐ C
	Flageolets et Jeunes carottes ☐ A ou Purée ☐ B	Tagliatelles ☐ A ou Brocolis aux aromates ☐ B	Riz pilaf ☐ A ou Courgettes persillées ☐ B	Pommes de terre vapeur ☐ A ou Garniture de céleri meunière ☐ B	Butternut BIO rôtie ☐ A ou Purée ☐ B	Pommes de terre persillées ☐ A ou Poêlée de champignons ☐ B	Polenta crémeuse ☐ A ou Blettes en béchamel ☐ B
	Fromage ☐ A ou Yaourt nature ☐ B	Chaurce à la coupe ☐ 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
	Fruit de saison ☐ A ou Compote BIO ☐ B	Crumble aux pommes ☐ A ou Compote BIO ☐ B	Cimelait nature ☐ A ou Compote BIO ☐ B	Fruit de saison ☐ A ou Compote BIO ☐ B	Entremet au chocolat ☐ A ou Compote BIO ☐ B	Fruit de saison ☐ A ou Compote BIO ☐ B	Crème dessert au caramel ☐ A ou Compote BIO ☐ B
POTAGE EN SUPPLÉMENT	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	Endives béchamel ☐	Brocolis aux aromates ☐	Jambon blanc Supérieur ☐	Garniture de céleri meunière ☐	Purée ☐	Poêlée de champignons ☐	Blettes en béchamel ☐
PLAT EN SUPPLÉMENT	Endives au jambon ☐	Andouillette sauce Dijonnaise ☐ Pommes de terre boulangère ☐	Pâtes BIO aux fruits de mer et à l'ail ☐	Raviolis au bœuf sauce Napolitaine ☐	Cervelas campagnard et Purée ☐	Tarte aux légumes et Poêlée de champignons ☐	Truite meunière aux amandes et Blettes en béchamel ☐



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