



Nom :

04 68 05 22 22

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

	LUNDI	MARDI	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	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt) A OU Coupelle de pâté de volaille B	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, 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	Velouté de tomates A OU Coupelle de pâté de volaille B	Potage Cultivateur (carottes, oignons, 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
1 COMPOSANTE AU CHOIX OFFERTE	Blé à la Catalane A OU Carn de Parol B	Blancs de poireaux vinaigrette A OU Rillettes de maquereaux à la moutarde B	Pâté de campagne A OU Pois chiches à l'aioli B	Œufs durs sauce cocktail A OU Feuilleté au fromage B	Rosette A OU Concombres en salade B	Champignons à la Grecque A OU Tarte chèvre tomate basilic B	Jambon Tirabuixo de la maison Guasch, beurre A OU Salade Piémontaise B
1 ENTRÉE AU CHOIX	Steak haché façon Bouchère GUASCH sauce béarnaise A OU Parmentier de la mer (PLAT COMPLET) B	Saucisse aux lentilles (PLAT COMPLET) A OU Cœur de merlu sauce basilic B	Pâtes BIO bolognaise (PLAT COMPLET) A OU Quenelle de volaille florentine (PLAT COMPLET) B	Echine de porc sauce moutarde à l'ancienne A OU Aiguillettes de poulet panées B	Aile de raie sauce aux câpres A OU Croque monsieur B	Sauté de veau sauce Normande A OU Bouchée à la Niçoise B	Poulet façon coq au vin A OU Dos de lieu sauce beurre blanc B
1 PLAT PRINCIPAL AU CHOIX	OU Raviolis BIO aux légumes (PLAT COMPLET) C	Tarte 3 fromages C	Croq veggie C	Crosti fromage C	Samossas aux légumes C	Omelette fraîche C	Nuggets de blé C
1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX	Chou fleur persillé A OU Purée B	Semoule A OU Brocolis aux aromates B	Pâtes BIO A OU Epinards braisés B	Petits pois carottes A OU Pommes de terre vapeur B	Riz pilaf A OU Poireaux braisés B	Pâtes BIO A OU Choux de Bruxelles braisés B	Pommes de terre fondantes A OU Navets persillés 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	Fruit de saison A OU Compote BIO B	Liégeois au chocolat A OU Compote BIO B	Cimelait aromatisé A OU Compote BIO B	Fruit de saison A OU Compote BIO B	Paris Brest A OU Compote BIO B	Fruit de saison A OU Compote BIO B	Tarte aux poires Bourdaloue A OU Compote BIO B
POTAGE EN SUPPLÉMENT	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt) A	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) A	Crème de champignons A	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) A	Velouté de tomates A	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt) A	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt) A
COLLATION EN SUPPLÉMENT	Fondue d'endives A	Brocolis aux aromates A	Epinards braisés A	Haricots beurre aux aromates A	Ratatouille A	Purée A	Jambon blanc Supérieur A
PLAT EN SUPPLÉMENT	Parmentier de la mer (PLAT COMPLET) A	Tarte 3 fromages et Brocolis aux aromates A	Quenelle de volaille florentine A	Aiguillettes de poulet panées et Haricots beurre aux aromates A	Croque monsieur et Salade verte A	Omelette fraîche et Choux de Bruxelles braisés A	Dos de lieu sauce beurre blanc et Navets persillés A

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