



Nom :

04 68 05 22 22

Prénom :

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

**A Table... C'est prêt !
Du lundi 2 février 2026 Au dimanche 8 février 2026**

Merci de remettre ce document avec vos choix, à votre livreur,
au plus tard le **VENDREDI 22 JANVIER** au matin.

	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	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 + 1 ENTRÉE AU CHOIX	Betteraves vinaigrette A OU Taboulé B	Salade d'artichauts (poivrons, maïs, ciboulette, vinaigrette) A OU Crème de foie B	Rillettes de thon A OU Lentilles en salade B	Blancs de poireaux vinaigrette A OU Salade Parmentière B	Pâtes BIO légumière OU Salade coleslaw B	Concombres en salade A OU Sardine à l'huile, citron B	Pâté de tête A OU Feuilleté au chèvre B
1 PLAT PRINCIPAL AU CHOIX PLAT COMPLET = tout inclus, pas besoin de choisir l'accompagnement.	Rôti d'agneau sauce au thym A OU Filet de limande meunière B OU Crousti fromage C	Daube de bœuf A OU Andouillette sauce Dijonnaise B OU Omelette fraîche C	Fondant de poulet façon poule au pot A OU Pâtes BIO aux fruits de mer et à l'ail (PLAT COMPLET)	Raclette (PLAT COMPLET) A OU Raviolis au bœuf sauce Napolitaine (PLAT COMPLET)	Pavé de hoki sauce Marinière A OU Cervelas campagnard B OU Tortilla C	Potée Paysanne (boudin, poitrine, haricots blancs, chou vert, carottes) A OU Morue à la Catalane B OU Nuggets de blé C	Parmentier de confit de canard A OU Truite meunière aux amandes B OU Tarte aux légumes C OU Croq veggie C
1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX	Flageolets et Jeunes carottes A OU Purée B	Pâtes BIO 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 A OU Blettes en béchamel 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 A	Crème dessert au caramel 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	Crumble aux pommes A OU Compote BIO B
POTAGE EN SUPPLÉMENT	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt) A	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt) A	Velouté de tomates A	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt) A	Crème de champignons A	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) A	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) A
COLLATION EN SUPPLÉMENT	Endives béchamel A	Brocolis aux aromates A	Jambon blanc Supérieur A	Garniture de céleri meunière A	Purée A	Poêlée de champignons A	Blettes en béchamel A
PLAT EN SUPPLÉMENT	Endives au jambon A	Andouillette sauce Dijonnaise A Pommes de terre boulangère A	Pâtes BIO aux fruits de mer et à l'ail A	Raviolis au bœuf sauce Napolitaine A	Cervelas campagnard et Purée A	Tarte aux légumes A et Poêlée de champignons A	Truite meunière aux amandes A et Blettes en béchamel 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