



Nom :

04 68 05 22 22

Prénom :

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	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 + 1 ENTRÉE AU CHOIX	Céleri rémoulade A OU Boulgour à l'orientale	Salade Piémontaise A OU Pomelos	Salade verte et dés de cheddar gouda A OU Pâtes BIO à l'Italiennes	Pâté de campagne A OU Carottes râpées	Betteraves BIO vinaigrette A OU Saucisson à l'ail	Salade coleslaw A OU Harengs pomme à l'huile	Rosette Lyonnaise A OU Sardine à la tomate
1 PLAT PRINCIPAL AU CHOIX PLAT COMPLET = tout inclus, pas besoin de choisir	Haché de veau sauce au bleu A OU Bourride de calamars à la Sétoise	Emincé de porc aux pruneaux A OU Pavé de hoki en persillade	Couscous (poulet) A PLAT COMPLET Saucisse braisée	Paleron de boeuf braisé A OU Filet de truite sauce Hollandaise	Cœur de merlu sauce citron A OU Rognons de boeuf sauce Madère	Rôti de dinde au jus A OU Gratin aux fruits de mer maison	Blanquette de veau A OU Aile de rie sauce aux câpres
+ 1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX	Pâtes BIO A OU Fondue de poireaux	Haricots beurre aux aromates A OU Riz aux légumes	Pâtes BIO A OU Chou-fleur béchamel	Ecrasé de pommes de terre A OU Epinards à la crème	Patates douces persillées A OU Tagliatelles	Lentilles ménagère A OU Pommes de terres persillées	Riz Pilaf A OU Haricots verts persillés
+ 1 FROMAGE OU LAITAGE AU CHOIX	Fromage à la coupe A OU Yaourt nature	Fromage A OU Yaourt nature	Fromage à la coupe A OU Yaourt nature	Fromage A OU Yaourt nature	Fromage à la coupe A OU Yaourt nature	Fromage A OU Yaourt nature	Fromage à la coupe A OU Yaourt nature
+ 1 DESSERT AU CHOIX	Fruit de saison A OU Compote BIO	Liégeois à la vanille A OU Compote BIO	Cimelait aromatisé A OU Compote BIO	Tarte aux pommes A OU Compote BIO	Fruit de saison A OU Compote BIO	Fruit de saison A OU Compote BIO	Paris Brest A OU Compote BIO
POTAGE EN SUPPLÉMENT	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt)	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt)	Crème de champignons	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet)	Velouté de tomates	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt)	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt)
COLLATION EN SUPPLÉMENT	Purée	Jambon blanc supérieur	Chou-fleur béchamel	Epinards à la crème	Endives meunière	Jambon blanc supérieur	Haricots verts persillés
PLAT EN SUPPLÉMENT	Omelette fraîche et Fondue de poireaux	Poisson pané plein filet et Riz aux légumes	Saucisse braisée et Chou-fleur béchamel	Tarte 3 fromages et Epinards à la crème	Rognons de boeuf sauce Madère et Tagliatelles	Gratin aux fruits de mer et Pommes de terres persillées	Feuilleté chèvre et Haricots verts persillés

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