



Nom :

Prénom :



04 68 05 22 22

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

A Table... C'est prêt !

Du lundi 16 mars 2026 Au dimanche 22 mars 2026

Merci de remettre ce document avec vos choix, à votre livreur, au plus tard le **VENDREDI 27 FEVRIER**, au matin.

	LUNDI	MARDI Saint Patrick	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 ☐ CHOCOLAT ☐	CAFÉ ☐ CHOCOLAT ☐	CAFÉ ☐ CHOCOLAT ☐	CAFÉ ☐ CHOCOLAT ☐	CAFÉ ☐ CHOCOLAT ☐	CAFÉ ☐ CHOCOLAT ☐	CAFÉ ☐ CHOCOLAT ☐
FORMULE REPAS	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt) ☐ A ou Coupelle de pâté de volaille ☐ B Betteraves vinaigrette ☐ A ou Taboulé ☐ B Rôti d'agneau sauce au thym ☐ A ou Filet de limande meunière ☐ B ou Crousti fromage ☐ C Flageolets et Jeunes carottes ☐ A ou Purée ☐ B Fromage à la coupe ☐ A ou Yaourt nature ☐ B Fruit de saison ☐ A ou Compote BIO ☐ B	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt) ☐ A ou Coupelle de pâté de volaille ☐ B Celtic green cheese cake (cake chèvre épinards) ☐ A ou Crème de foie ☐ B Fish and chips (pommes dauphines) sauce tartare ☐ A ou Andouillette sauce Dijonnaise ☐ B ou Omelette fraîche ☐ C Pommes dauphines ☐ A ou Brocolis aux aromates ☐ B Fromage ☐ A ou Yaourt nature ☐ B Crumble aux pommes ☐ A ou Compote BIO ☐ B	Velouté de tomates ☐ A ou Coupelle de pâté de volaille ☐ B Rillettes de thon ☐ A ou Lentilles en salade ☐ B 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 Riz pilaf ☐ A ou Courgettes persillées ☐ B Fromage à la coupe ☐ A ou Yaourt nature ☐ B Cimelait nature ☐ A ou Compote BIO ☐ B	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt) ☐ A ou Coupelle de pâté de volaille ☐ B Blancs de poireaux vinaigrette ☐ A ou Salade Parmentière ☐ B Raclette (PLAT COMPLET) ☐ A ou Raviolis au bœuf sauce Napolitaine (PLAT COMPLET) ☐ B ou Tortilla ☐ C Pommes de terre vapeur ☐ A ou Garniture de céleri meunière ☐ B Fromage ☐ A ou Yaourt nature ☐ B Fruit de saison ☐ A ou Compote BIO ☐ B	Crème de champignons ☐ A ou Coupelle de pâté de volaille ☐ B Pâtes BIO légumière ☐ A ou Salade coleslaw ☐ B Pavé de hoki sauce Marinrière ☐ A ou Cervelas campagnard ☐ B ou Nuggets de blé ☐ C Butternut BIO rôtie ☐ A ou Purée ☐ B Fromage à la coupe ☐ A ou Yaourt nature ☐ B Entremet au chocolat ☐ A ou Compote BIO ☐ B	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) ☐ A ou Coupelle de pâté de volaille ☐ B Concombres en salade ☐ A ou Sardine à l'huile, citron ☐ B Potée Paysanne (boudin, poitrine, haricots blancs, chou vert, carottes) (PLAT COMPLET) ☐ A ou Morue à la Catalane ☐ B ou Tarte aux légumes ☐ C Pommes de terre persillées ☐ A ou Poêlée de champignons ☐ B Fromage ☐ A ou Yaourt nature ☐ B Fruit de saison ☐ A ou Compote BIO ☐ B	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) ☐ A ou Coupelle de pâté de volaille ☐ B Pâté de tête ☐ A ou Feuilleté au chèvre ☐ B Parmentier de confit de canard (PLAT COMPLET) ☐ A ou Truite meunière aux amandes ☐ B ou Croq veggie ☐ C Polenta ☐ A ou Blettes en béchamel ☐ B Fromage à la coupe ☐ A ou Yaourt nature ☐ 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 ☐	Cœurs de céleri meunière ☐	Purée ☐	Poêlée de champignons ☐	Blettes en béchamel ☐
PLAT EN SUPPLÉMENT	Endives au jambon ☐	Andouillette sauce Dijonnaise ☐ Pâtes BIO ☐	Crêpe au fromage et Epinars persillés ☐	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