



Nom :

04 68 05 22 22

Prénom :

PLAT COMPLET = tout inclus, pas besoin de choisir l'accompagnement.**A Table... C'est prêt !****Du lundi 23 mars 2026 Au dimanche 29 mars 2026**Merci de remettre ce document avec vos choix, à votre livreur,
au plus tard le **VENDREDI 06 MARS** 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 ☐
FORMULE REPAS 1 COMPOSANTE AU CHOIX OFFERTE + 1 ENTRÉE AU CHOIX + 1 PLAT PRINCIPAL AU CHOIX PLAT COMPLET = tout inclus, pas besoin de choisir + 1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX + 1 FROMAGE OU LAITAGE AU CHOIX + 1 DESSERT AU CHOIX	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 mance 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
	Céleri rémoulade ☐ A ou Boullgour à l'orientale ☐ B	Salade Piémontaise ☐ A ou Pomelos ☐ B	Salade verte et dés de cheddar gouda ☐ A ou Pâtes BIO à l'Italienne ☐ B	Pâté de campagne ☐ A ou Carottes râpées ☐ B	Betteraves BIO vinaigrette ☐ A ou Saucisson à l'ail ☐ B	Salade coleslaw ☐ A ou Harengs pomme à l'huile ☐ B	Rosette Lyonnaise ☐ A ou Sardine à la tomate ☐ B
	Haché de veau sauce au bleu ☐ A ou Bourride de calamars à la Sétoise ☐ B ou Omelette fraîche ☐ C	Emincé de porc aux pruneaux ☐ A ou Pavé de hoki en persillade ☐ B ou Escalope végétale panée ☐ C	Couscous (poulet) PLAT COMPLET ☐ A ou Saucisse braisée ☐ B ou Œufs durs béchamel ☐ C	Paleron de bœuf braisé ☐ A ou Filet de truite sauce Hollandaise ☐ B ou Tarte 3 fromages ☐ C	Cœur de merlu sauce citron ☐ A ou Rognons de bœuf sauce Madère ☐ B ou Croq veggie ☐ C	Roi de dinde sauce chasseur ☐ A ou Gratin aux fruits de mer maison ☐ B ou Tarte chèvre tomate basilic ☐ C	Blanquette de veau ☐ A ou Aile de raie sauce aux câpres ☐ B ou Feuilleté chèvre ☐ C
	Pâtes BIO ☐ A ou Fondue de poireaux ☐ B	Haricots beurre aux aromates ☐ A ou Riz aux légumes ☐ B	Pâtes BIO ☐ A ou Chou-fleur béchamel ☐ B	Ecrasé de pommes de terre ☐ A ou Epinards à la crème ☐ B	Patates douces persillées ☐ A ou Tagliatelles ☐ B	Flans d'asperge savas truffe ☐ A ou Pommes de terres persillées ☐ B	Riz Pilaf ☐ A ou Haricots verts persillés ☐ 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	Fromage ☐ A ou Yaourt nature ☐ B	Fromage à la coupe ☐ A ou Yaourt nature ☐ B
	Fruit de saison ☐ A ou Compote BIO ☐ B	Liégeois à la vanille ☐ A ou Compote BIO ☐ B	Cimelait aromatisé ☐ A ou Compote BIO ☐ B	Tarte aux pommes ☐ A ou Compote BIO ☐ B	Fruit de saison ☐ A ou Compote BIO ☐ B	Fruit de saison ☐ A ou Compote BIO ☐ B	Paris Brest ☐ A ou Compote BIO ☐ B
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 bœuf sauce Madère et Tagliatelles ☐	Gratin aux fruits de mer e 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