



Nom :

Prénom :

Signature :



04 68 05 22 22

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

A Table... C'est prêt !

Du lundi 30 mars 2026 Au dimanche 05 avril 2026

Merci de remettre ce document avec vos choix, à votre livreur, au plus tard le **VENDREDI 13 MARS** au matin.



**DIMANCHE
Pâques**

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

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 de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt) ou Coupelle de pâté de volaille	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt) ou Coupelle de pâté de volaille	Velouté de tomates ou Coupelle de pâté de volaille	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt) ou Coupelle de pâté de volaille	Crème de champignons ou Coupelle de pâté de volaille	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt) ou Coupelle de pâté de volaille	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt) ou Coupelle de pâté de volaille
1 COMPOSANTE AU CHOIX OFFERTE							
1 ENTRÉE AU CHOIX	Macédoine de légumes ou Jambon blanc Supérieur	Tomates cerise ou Pâtes BIO en salade	Pâté de campagne ou Artichaut vinaigrette	Salade coleslaw ou Boudin noir	Taboulé ou Emincé de fenouil au fromage ail et fines herbes	Pâtes BIO du pêcheur ou Quiche lorraine	Pâté de Pâques maison ou Salade Soissonnaise
1 PLAT PRINCIPAL AU CHOIX	Aile de raie à la Catalane ou Boudin noir à l'oignon ou Tarte aux 3 fromages	Fricassée de porc ou Bourride de calamars ou Omelette fraîche	Tajine de sauté de poulet ou Brandade de poisson maison (PLAT COMPLET) ou Nuggets de blé	Courgette farcie maison ou Lasagnes aux aubergines (PLAT COMPLET) ou Crêpe au fromage	Encornet sauce Armoricaïne ou Croque monsieur maison ou Escalope végétale panée	Steak haché Façon Bouchère de la maison GUASCH sauce forestière ou Saumonette sauce aux câpres ou Œufs durs à la Florentine (PLAT COMPLET)	Epaule d'agneau confite à l'ail et à l'anis ou Dos de colin au basilic ou Flan de lentilles à l'ail et à l'anis
1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX	Pâtes BIO ou Purée de chou fleur	Pommes de terre fondantes ou Ratatouille	Semoule ou Poêlée méridionale	Riz pilaf ou Aubergines à la tomate	Haricots verts persillés ou Purée	Carottes aux aromates ou Polenta	Flageolets ou Courgettes braisées
1 FROMAGE OU LAITAGE AU CHOIX	Fromage à la coupe ou Yaourt nature	Fromage ou Yaourt nature	Fromage à la coupe ou Yaourt nature	Fromage ou Yaourt nature	Fromage à la coupe ou Yaourt nature	Fromage ou Yaourt nature	Fromage à la coupe ou Yaourt nature
1 DESSERT AU CHOIX	Cimelait nature ou Compote BIO	Fruit de saison ou Compote BIO	Fruit de saison ou Compote BIO	Fruit de saison ou Compote BIO	Tarte flan pâtissier ou Compote BIO	Fruit de saison ou Compote BIO	Tarte chocolat ou Compote BIO
POTAGE EN SUPPLÉMENT	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes)	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt)	Velouté de tomates	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt)	Crème de champignons	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt)	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt)
COLLATION EN SUPPLÉMENT	Navets persillés	Purée d'épinards	Jambon blanc Supérieur	Aubergines à la tomate	Brocolis à la crème	Purée	Jambon blanc Supérieur
PLAT EN SUPPLÉMENT	Tarte aux 3 fromages et Purée de chou fleur	Rôti de dinde et Ratatouille	Brandade de poisson maison	Lasagnes aux aubergines	Croque monsieur maison et Salade verte	Œufs durs à la Florentine	Dos de colin au basilic et Courgettes braisées



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