



Nom :

Prénom :

☎ 04 68 05 22 22

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

A Table... C'est prêt !

Du lundi 06 avril 2026 Au dimanche 12 avril 2026

Merci de remettre ce document avec vos choix, à votre livreur,
au plus tard le **VENDREDI 20 MARS** au matin.

**LUNDI
de Pâques**



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

PAIN Déjeunette	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 cresson 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 poireaux pommes de terre 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
	Asperges sauce mousseline A ou Feuilleté au chèvre B	Céleri rémoulade A ou Salami B	Concombres en salade A ou Lentilles en salade B	Perles légumière A ou Pâté de tête B	Melon A ou Cake au pesto et olives B	Radis à la croq au sel A ou Sardine à l'huile B	Pâté de foie A ou Endives au bleu B
	Omelette Pascale A ou Tomate farcie maison B ou Omelette fraîche C	Saucisse Paysanne A ou Raviolis à la Napolitaine (PLAT COMPLET) B ou Samossas aux légumes C	Echine de porc sauce aux olives A ou Crêpe à la volaille maison B ou Crousti fromage C	Tête de veau sauce gribiche A ou Tortilla B ou Croc veggie C	Paëlla terre et mer (PLAT COMPLET) A ou Jambon blanc Supérieur B ou Nuggets de blé C	Sauté de dinde Basquaise A ou Boulettes de viandes au porc et bœuf au jus B ou Roulé au fromage maison C	Mijoté de bœuf sauce bordelaise A ou Poisson pané plein filet B ou Galette boulgour pois chiches emmental C
	Pommes de terre grenaille rôties A ou Epinards aux oignons B	Pêlé mêle Provençal A ou Chou fleur persillé B	Pommes de terre persillées A ou Fenouil à la crème B	Courgettes aux aromates A ou Purée B	Polenta A ou Carottes Vichy B	Purée A ou Poêlée de champignons B	Pâtes BIO A ou Brocolis à la crème 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
	Île flottante A ou Compote BIO B	Fruit de saison A ou Compote BIO B	Cimelaï aromatisé A ou Compote BIO B	Fruit de saison A ou Compote BIO B	Donut sucré A ou Compote BIO B	Fruit de saison A ou Compote BIO B	Eclair au chocolat 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 cresson ☐	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) ☐	Velouté poireaux pommes de terre ☐	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt) ☐	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt) ☐
COLLATION EN SUPPLÉMENT	Epinards aux oignons ☐	Purée ☐	Fenouil à la crème ☐	Jambon blanc Supérieur ☐	Polenta ☐	Purée ☐	Brocolis à la crème ☐
PLAT EN SUPPLÉMENT	Tomate farcie et Risotto aux champignons ☐	Raviolis à la Napolitaine ☐	Crêpe à la volaille maison et Salade composée (carottes râpées, tomates) ☐	Tortilla et Ratatouille maison ☐	Jambon blanc Supérieur et Carottes vichy ☐	Roulé au fromage maison et Salade verte ☐	Poisson pané plein filet et Brocolis à la crème ☐



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