



Nom : .....

Prénom : .....

**FORMULE :  
1 ELEMENT  
OFFERT**  
+ Entrée, Plat,  
Accompagnement  
et dessert au choix



## A Table... C'est prêt ! Du lundi 1er juin 2026 Au dimanche 7 juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>COMPOSANTE OFFERTE A CHOISIR</b>	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt) <b>ou</b> Coupelle de pâte de volaille	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt) <b>ou</b> Coupelle de pâte de volaille	Velouté poireaux pommes de terre <b>ou</b> Coupelle de pâte de volaille	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt) <b>ou</b> Coupelle de pâte de volaille	Crème de cresson <b>ou</b> Coupelle de pâte de volaille	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt) <b>ou</b> Coupelle de pâte de volaille	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt) <b>ou</b> Coupelle de pâte de volaille
<b>COMPOSANTE DE L'ENTREE A CHOISIR</b>	Pâtes BIO Dionysos (concombres, tomates, poivrons, olives, féta) <b>ou</b> Céleri rémoulade	Haricots blancs ravigote <b>ou</b> Betteraves BIO vinaigrette	Asperges sauce mousseline <b>ou</b> Cake poivrons mozzarella	Rillettes de thon <b>ou</b> Tomates en salade (oignons rouges, ciboulette)	Salade verte <b>ou</b> Jambon de pays Tirabuixio de la maison GUASCH	Concombres en salade (poivrons, ciboulette, vinaigrette) <b>ou</b> Tartinade de sardine	Rillettes du Mans <b>ou</b> Feuilleté au chèvre
<b>COMPOSANTE PLAT A CHOISIR</b> <small>(PLAT COMPLET SIGNIFIE ACCOMPAGNEMENT INCLUS)</small>	Pavé de hoki sauce estragon <b>ou</b> Steak haché façon Bouchère de la maison GUASCH sauce brune	Emincé de dinde au jus <b>ou</b> Omelette fraîche	Longe de porc à la Lyonnaise <b>ou</b> Filet de limande meunière	Poulet sauce aigre douce <b>ou</b> Coquille de la mer	Moules marinière <b>ou</b> Tortilla sauce piperade	Boules d'agneau sauce aux olives <b>ou</b> Poulet au jus	Filet mignon de porc sauce miel moutarde <b>ou</b> Cœur de merlu au vin blanc
<b>PLAT SIGNATURE +6€</b>	<b>Thon à la Catalane</b>	<b>Cuisse de canard confite, sauce aux cèpes</b>	<b>Calamars Farcis</b>	<b>Riz de Veau</b>	<b>Filet de Saumon, sauce beurre blanc</b>	<b>Souris d'Agneau confite</b>	<b>Magret de canard, sauce aux poivres</b>
<b>COMPOSANTE ACCOMPAGNEMENT A CHOISIR</b>	Carottes vichy <b>ou</b> Boullgour	Ratatouille <b>ou</b> Purée	Lentilles ménagère <b>ou</b> Epinards à la crème	Riz pilaf <b>ou</b> Caviar d'Aubergines grillées	Pommes dauphine <b>ou</b> Haricots plats persillés	Pâtes BIO <b>ou</b> Brocolis persillés	Galettes de légumes <b>ou</b> Riz créole
<b>COMPOSANTE LAITAGE A CHOISIR</b>	Fromage à la coupe <b>ou</b> Yaourt nature	Fromage <b>ou</b> Yaourt nature	Fromage à la coupe <b>ou</b> Yaourt nature	Fromage <b>ou</b> Yaourt nature	Fromage à la coupe <b>ou</b> Yaourt nature	Fromage <b>ou</b> Yaourt nature	Fromage à la coupe <b>ou</b> Yaourt nature
<b>COMPOSANTE DESSERT A CHOISIR</b>	Fruit de saison <b>ou</b> Compote BIO	Fruit de saison <b>ou</b> Compote BIO	Cimelait aromatisé <b>ou</b> Compote BIO	Fruit de saison BIO <b>ou</b> Compote BIO	Baba au rhum chantilly <b>ou</b> Compote BIO	Fruit de saison BIO <b>ou</b> Compote BIO	Crumble pomme <b>ou</b> Compote BIO

la suggestion *Equilibre* de notre service Diététique  
 Produit issu de l'Agriculture Biologique  
 Fait maison  
 Viandes de France ou UE  
 Produit en Occitanie  
 Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement.

**PLAT COMPLET = tout inclus, pas besoin de choisir**

Merci de remettre ce document avec vos choix, à votre livreur, au plus tard le **VENREDI 15 MAI** au matin.





Nom : .....

Prénom : .....



## A Table... C'est prêt ! Du lundi 1er juin 2026 Au dimanche 7 juin 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>SUPPLEMENT PAIN</b>	PAIN Déjeunette 125g	PAIN <input type="checkbox"/>	PAIN <input type="checkbox"/>	PAIN <input type="checkbox"/>	PAIN <input type="checkbox"/>	PAIN <input type="checkbox"/>	PAIN <input type="checkbox"/>	PAIN <input type="checkbox"/>
	PAIN DE MIE (22 tranches)	PAIN DE MIE <input type="checkbox"/>	PAIN DE MIE <input type="checkbox"/>	PAIN DE MIE <input type="checkbox"/>	PAIN DE MIE <input type="checkbox"/>	PAIN DE MIE <input type="checkbox"/>	PAIN DE MIE <input type="checkbox"/>	PAIN DE MIE <input type="checkbox"/>
<b>Coffret Petit-Déjeuner CHOIX DE LA BOISSON CHAUDE</b>	CAFÉ	CAFÉ <input type="checkbox"/>	CAFÉ <input type="checkbox"/>	CAFÉ <input type="checkbox"/>	CAFÉ <input type="checkbox"/>	CAFÉ <input type="checkbox"/>	CAFÉ <input type="checkbox"/>	CAFÉ <input type="checkbox"/>
	CHOCOLAT	CHOCOLAT <input type="checkbox"/>	CHOCOLAT <input type="checkbox"/>	CHOCOLAT <input type="checkbox"/>	CHOCOLAT <input type="checkbox"/>	CHOCOLAT <input type="checkbox"/>	CHOCOLAT <input type="checkbox"/>	CHOCOLAT <input type="checkbox"/>
<b>SUPPLEMENT REPAS</b>	<b>POTAGE EN SUPPLÉMENT</b>	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt) <input type="checkbox"/>	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt) <input type="checkbox"/>	Velouté poireaux pommes de terre <input type="checkbox"/>	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt) <input type="checkbox"/>	Crème de cresson <input type="checkbox"/>	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt) <input type="checkbox"/>	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt) <input type="checkbox"/>
	<b>COLLATION EN SUPPLÉMENT</b>	Tomate en persillade <input type="checkbox"/>	Haricots beurre aux aromates <input type="checkbox"/>	Epinards à la crème <input type="checkbox"/>	Jambon blanc Supérieur <input type="checkbox"/>	Purée <input type="checkbox"/>	Brocolis persillés <input type="checkbox"/>	Courgettes au basilic <input type="checkbox"/>
	<b>PLAT EN SUPPLÉMENT</b>	Bouche de la maison GUASCH sauce brune <input type="checkbox"/>	Jambon blanc Supérieur et Purée <input type="checkbox"/>	Poisson meunière et Epinards à la crème <input type="checkbox"/>	Tarte Méditerranéenne et Caviar d'Aubergines grillées <input type="checkbox"/>	Tortilla sauce piperade et Haricots plats persillés <input type="checkbox"/>	Croque monsieur et Mâche <input type="checkbox"/>	Cœur de merlu au vin blanc et Courgettes au basilic <input type="checkbox"/>

*Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement.*

Merci de remettre ce document avec vos choix, à votre livreur,  
au plus tard le VENDREDI 15 MAI au matin.