



Nom :

Prénom :

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



A Table... C'est prêt !

Du lundi 8 juin 2026 Au dimanche 14 juin 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
COMPOSANTE OFFERTE A CHOISIR	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt) ou Coupelle de pâte de volaille	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt) ou Coupelle de pâte de volaille	Crème de champignons ou Coupelle de pâte de volaille	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) ou Coupelle de pâte de volaille	Velouté de tomates ou Coupelle de pâte de volaille	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt) ou Coupelle de pâte de volaille	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt) ou Coupelle de pâte de volaille
COMPOSANTE DE L'ENTREE A CHOISIR	Mortadelle pistachée ou Tomates cerise	Melon ou Haricots beurre en salade	Maquereau à la moutarde ou Pommes de terre Printanière	Carottes râpées ou Salade verte aux 2 fromages (cheddar et nouva)	Betteraves vinaigrette ou Jambon blanc supérieur	Riz à l'Andalouse (tomates, olives, poivrons, vinaigrette) ou Œufs durs sauce cocktail	Carn de Parol de la maison GUASCH ou Crêpe au fromage
COMPOSANTE PLAT A CHOISIR <small>(PLAT COMPLET SIGNIFIE ACCOMPAGNEMENT INCLUS)</small>	Fricassée de la mer ou Tortilla	Steak haché façon Bouchère de la maison GUASCH à l'italienne ou Pavé de hoki sauce à l'oseille	Brandade de poisson maison (PLAT COMPLET) ou Moussaka maison (PLAT COMPLET)	Gardianne de taureau de la maison GUASCH ou Saucisse Catalane	Seiches au Banyuls ou Courgette farcie	Fricadelle de bœuf ou Quiche Lorraine	Rôti de veau des Pyrénées GUASCH sauce forestière ou Dos de cabillaud sauce aioli
PLAT SIGNATURE +6€	Souris d'Agneau confite	Filet de Saumon, sauce beurre blanc	Cuisse de canard confite, sauce aux cèpes	Magret de canard, sauce aux poivres	Thon à la Catalane	Ris de Veau	Calamars Farcis
COMPOSANTE ACCOMPAGNEMENT A CHOISIR	Pâtes BIO ou Endives aux aromates	Polenta ou Chou-fleur en persillade	Blé aux légumes ou Purée	Riz pilaf ou Navets braisés	Pâtes BIO ou Brocolis persillés	Petits pois aux oignons ou Haricots verts persillés	Pommes de terre grenailles rôties ou Fondue de poireaux
COMPOSANTE LAITAGE A CHOISIR	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
COMPOSANTE DESSERT A CHOISIR	Fruit de saison ou Compote BIO	Mousse au chocolat ou Compote BIO	Fruit de saison ou Compote BIO	Cimelait nature ou Compote BIO	Paris Brest ou Compote BIO	Fruit de saison ou Compote BIO	Forêt noire ou 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 **VENDREDI 22 MAI** au matin.





Nom :

Prénom :



A Table... C'est prêt ! Du lundi 8 juin 2026 Au dimanche 14 juin 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
SUPPLEMENT PAIN	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"/>
Coffret Petit-Déjeuner CHOIX DE LA BOISSON CHAUDE	CAFE	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"/>
SUPPLEMENT REPAS	POTAGE EN SUPPLÉMENT	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt) <input type="checkbox"/>	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt) <input type="checkbox"/>	Crème de champignons <input type="checkbox"/>	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) <input type="checkbox"/>	Velouté de tomates <input type="checkbox"/>	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt) <input type="checkbox"/>	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt) <input type="checkbox"/>
	COLLATION EN SUPPLÉMENT	Jambon blanc supérieur <input type="checkbox"/>	Blettes aux aromates <input type="checkbox"/>	Purée <input type="checkbox"/>	Navets braisés <input type="checkbox"/>	Brocolis persillés <input type="checkbox"/>	Haricots verts persillés <input type="checkbox"/>	Jambon blanc supérieur <input type="checkbox"/>
	PLAT EN SUPPLÉMENT	Tortilla et Ratatouille <input type="checkbox"/>	Tarte au thon maison et Chou fleur en persillade <input type="checkbox"/>	Moussaka maison <input type="checkbox"/>	Saucisse de Strasbourg et Purée <input type="checkbox"/>	Courgette farcie et Semoule <input type="checkbox"/>	Quiche Lorraine et Haricots verts persillés <input type="checkbox"/>	Dos de cabillaud sauce aïoli et Fondue de poireaux <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 22 MAI au matin.