

Nom :

Prénom :

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



A Table... C'est prêt ! Du lundi 17 août 2026 Au dimanche 23 août 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI  Repas à thème Grèce	DIMANCHE
COMPOSANTE OFFERTE A CHOISIR	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt)  ou Coupelle de pâté de volaille 	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt)  ou Coupelle de pâté de volaille 	Velouté de tomates  ou Coupelle de pâté de volaille 	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt)  ou Coupelle de pâté de volaille 	Crème de champignons  ou Coupelle de pâté de volaille 	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet)  ou Coupelle de pâté de volaille 	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt)  ou Coupelle de pâté de volaille 
COMPOSANTE DE L'ENTREE A CHOISIR	Taboulé  ou Artichauts sauce Gribiche 	Tomates en salade  ou Tarte 3 fromages 	Rosette Lyonnaise  ou Chou fleur sauce cocktail 	Carottes râpées  ou Terrine de campagne 	Escalivade  ou Pois chiches à l'aïoli 	Salade à la Grecque (tomates, concombres, fêta, olives noires)  ou Salade verte 	Pâté en croûte  ou Gaspacho 
COMPOSANTE PLAT A CHOISIR (PLAT COMPLET SIGNIFIE ACCOMPAGNEMENT INCLUS)	Aiguillettes de poulet sauté au thym  ou Filet de limande sauce béarnaise 	Rougail de porc  ou Dos de cabillaud sauce crustacés 	Emincé de veau sauce champignons  ou Poulet au jus 	Pâtes BIO à la Bolognese (PLAT COMPLET)  ou Clafoutis aux crevettes et Fondue d'endives (PLAT COMPLET) 	Dos de colin sauce citron  ou Rôti de dinde Tandoori 	Moussaka (PLAT COMPLET)  ou Raviolis FRAIS aux 3 fromages sauce Poulette (PLAT COMPLET) 	Sauté de canard sauce au poivre  ou Soufflé au saumon sauce beurre blanc 
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	Ecrasé de pommes de terre  ou Haricots verts persillés 	Riz pilaf  ou Courgettes au basilic 	Polenta  ou Ratatouille 	Pâtes BIO  ou Fondue d'endives 	Semoule méditerranéenne  ou Garniture de céleri persillés 	Caviar d'aubergines à la Catalane  ou Riz créole 	Pommes de terre et courgettes en béchamel  ou Navets braisés 
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 	Yaourt à la Grecque  ou Yaourt nature 	Fromage à la coupe  ou Yaourt nature 
COMPOSANTE DESSERT A CHOISIR	Purée pomme abricot BIO  ou Compote BIO 	Cimelait nature  ou Compote BIO 	Crème dessert caramel  ou Compote BIO 	Fruit de saison BIO  ou Compote BIO 	Ile flottante  ou Compote BIO 	Pastèque BIO  ou Compote BIO 	Tarte grillée abricot  ou Compote BIO 



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

PLAT COMPLET = tout inclus, pas besoin de choisir

Merci de remettre ce document avec vos choix, à votre livreur, au plus tard le **VENDREDI 31 JUILLET** au matin.





Nom :

Prénom :



A Table... C'est prêt !
Du lundi 17 août 2026 Au dimanche 23 août 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
SUPPLEMENT PAIN	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 CHOIX DE LA BOISSON CHAUDE	CAFE	CAFÉ ☐	CAFÉ ☐	CAFÉ ☐	CAFÉ ☐	CAFÉ ☐	CAFÉ ☐	CAFÉ ☐
	CHOCOLAT	CHOCOLAT ☐	CHOCOLAT ☐	CHOCOLAT ☐	CHOCOLAT ☐	CHOCOLAT ☐	CHOCOLAT ☐	CHOCOLAT ☐
SUPPLEMENT REPAS	POTAGE EN SUPPLÉMENT	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt)	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt)	Velouté de tomates	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt)	Crème de champignons	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet)	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt)
	COLLATION EN SUPPLÉMENT	Jambon blanc Supérieur	Brocolis aux aromates	Ratatouille	Jambon blanc Supérieur	Polenta	Haricots plats à l'ail	Navets braisés
	PLAT EN SUPPLÉMENT	Omelette fraîche et Ecrasé de pommes de terre	Dos de cabillaud sauce crustacés et Courgettes au basilic	Feuilleté Strasbourgeois et Salade verte	Clafoutis aux crevettes et Fondue d'endives	Rôti de dinde Tandoori et Garniture de céleri persillés	Raviolis FRAIS aux 3 fromages sauce Poulette	Pizza aux fruits de mer maison et Salade verte

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement.

Merci de remettre ce document avec vos choix, à votre livreur,
au plus tard le VENDREDI 31 JUILLET au matin.