

Nom :

Prénom :

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



A Table... C'est prêt !

Du lundi 14 septembre 2026 Au dimanche 20 septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI Repas à thème Maroc	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
COMPOSANTE OFFERTE A CHOISIR	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
COMPOSANTE DE L'ENTREE A CHOISIR	Macédoine de légumes ou Jambon blanc Supérieur	Tomates cerise ou Pâtes BIO en salade	Carottes râpées et vinaigrette à l'orange ou Artichaut vinaigrette	Pâté de campagne ou Boudin noir	Taboulé ou Emincé de fenouil au fromage ail et fines herbes	Pâtes BIO du pêcheur ou Quiche lorraine	Mousse de canard ou Salade Soissonnaise
COMPOSANTE PLAT A CHOISIR (PLAT COMPLET SIGNIFIE ACCOMPAGNEMENT INCLUS)	Pâtes BIO aux crevettes et l'ail (PLAT COMPLET) ou Boudin noir à l'oignon et Purée de chou fleur au paprika (PLAT COMPLET) ou	Fricassée de porc ou Bourride de calamars	Tajine de sauté de poulet aux pruneaux et Semoule (PLAT COMPLET) ou Brandade de poisson maison (PLAT COMPLET) ou	Courgette farcie maison et Riz pilaf (PLAT COMPLET) ou Saganes aux aubergines (PLAT COMPLET VEGETARIEN) ou	Encornet sauce Armoricaïne ou Emincé de porc au jus ou	Boules de bœuf sauce forestière ou Filet de limande meunière ou	Filet de porc à la compotée d'oignons ou Œufs durs béchamel ou
PLAT SIGNATURE +6€	Cuisse de canard confite, sauce aux cèpes	Filet de Saumon, sauce beurre blanc	Souris d'Agneau confite	Magret de canard, sauce aux poivres	Thon à la Catalane	Ris de Veau	Calamars Farcis
COMPOSANTE ACCOMPAGNEMENT A CHOISIR	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	Pommes de terre persillées ou Courgettes braisées
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	Cimelait nature ou Compote BIO	Fruit de saison ou Compote BIO	Cake à la fleur d'oranger maison ou Compote BIO	Fruit de saison ou Compote BIO	Tarte flan pâtissier ou Compote BIO	Fruit de saison ou Compote BIO	Gâteau Basque 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 28 AOÛT** au matin.





Nom :

Prénom :



A Table... C'est prêt !
Du lundi 14 septembre 2026 Au dimanche 20 septembre 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 de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt) ☐	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 et Salade verte ☐	Œufs durs à la Florentine ☐	Dos de colin au basilic et Courgettes braisées ☐

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement.

Merci de remettre ce document avec vos choix, à votre livreur,
au plus tard le VENDREDI 28 AOÛT au matin.