

Nom :

Prénom :

FORMULE :

1 ELEMENT

OFFERT

+ Entrée, Plat,
Accompagnement
et dessert au choix



A Table... C'est prêt !

Du lundi 5 octobre 2026 Au dimanche 11 octobre 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Le Grand Repas, menu unique	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
COMPOSANTE OFFERTE A CHOISIR	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt)  ou Coupelle de pâté de volaille 	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, 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 	Velouté de tomates  ou Coupelle de pâté de volaille 	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt)  ou Coupelle de pâté de volaille 	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt)  ou Coupelle de pâté de volaille 
COMPOSANTE DE L'ENTREE A CHOISIR	Blé à la Catalane  ou Carn de Parol 	Blancs de poireaux vinaigrette  ou Rillettes de maquereaux à la moutarde 	Pâté de campagne  ou Feuilleté au fromage 	Potiron laqué au sirop de sapin du Canigou, Fricassé de potiron au vinaigre de Banyuls au Chenin  ou Concombres en salade 	Rosette  ou Tarte chèvre tomate basilic 	Champignons à la Grecque  ou Salade Parmentière 	Jambon Tirabuixou de la maison Guasch, beurre  ou Salade Parmentière 
COMPOSANTE PLAT A CHOISIR (PLAT COMPLET SIGNIFIE ACCOMPAGNEMENT INCLUS)	Parmentier de la mer (PLAT COMPLET)  ou Boudin noir à l'oignon et Purée (PLAT COMPLET)  ou plat signature	Manchons de canard confits  ou Cœur de merlu sauce basilic  ou plat signature	Pâtes BIO Bolognaises (PLAT COMPLET)  ou Quenelle de volaille florentine (PLAT COMPLET)  ou plat signature	Poitrine de cochon Pyrénéen en sauce de champignon au Rantio Al Padri, poire pochée au vinaigre au poivre de Sichuan  ou option végétarienne Soubise de champignon au Rantio Al Padri, poire pochée au vinaigre au poivre de Sichuan. Ragout de légumes de la région  ou plat signature	Bouchée à la Niçoise  ou Dorade à la Méditerranéenne aux amandes  ou plat signature	Sauté de veau sauce Normande  ou Omelette fraîche  ou plat signature	Poulet façon coq au vin  ou Dos de lieu sauce beurre blanc  ou plat signature
PLAT SIGNATURE +6€	Thon à la Catalane 	Cuisse de canard confite, sauce aux cèpes 	Calamars Farcis 	Pavé de Veau 	Filet de Saumon, sauce beurre blanc 	Souris d'Agneau confite 	Magret de canard, sauce aux poivres 
COMPOSANTE ACCOMPAGNEMENT A CHOISIR	Chou fleur persillé  ou Purée 	Semoule  ou Brocolis aux aromates 	Pâtes BIO  ou Epinards braisés 	Gratin de pommes de terre de Cerdagne aux éclats d'ail rose  ou Poireaux braisés 	Riz pilaf  ou Poireaux braisés 	Pâtes BIO  ou Choux de Bruxelles braisés 	Pommes de terre fondantes  ou Navets persillés 
COMPOSANTE LAITAGE A CHOISIR	Fromage à la coupe  ou Yaourt nature 	Fromage  ou Yaourt nature 	Fromage à la coupe  ou Yaourt nature 	Brioche de l'association UNAPEI 66 perdu façon pudding caramélisée, mousseline de Mato à la vanille de Madagascar, confiture de figues BIO de l'Association du Val de Sournia  ou Paris Brest 	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 Purée de fruits BIO 	Liégeois au chocolat  ou Purée de fruits BIO 	Cimelait aromatisé  ou Purée de fruits BIO 	Brioche de l'association UNAPEI 66 perdu façon pudding caramélisée, mousseline de Mato à la vanille de Madagascar, confiture de figues BIO de l'Association du Val de Sournia  ou Paris Brest 	Paris Brest  ou Purée de fruits BIO 	Fruit de saison  ou Purée de fruits BIO 	Tarte aux poires Bourdaloue  ou Purée de fruits 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 18 SEPTEMBRE** au matin.





Nom :

Prénom :



A Table... C'est prêt !
Du lundi 5 octobre 2026 Au dimanche 11 octobre 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 (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt) ☐	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) ☐	Crème de champignons ☐	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) ☐	Velouté de tomates ☐	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt) ☐	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt) ☐
	COLLATION EN SUPPLÉMENT	Fondue d'endives ☐	Brocolis aux aromates ☐	Epinards braisés ☐	Haricots beurre aux aromates ☐	Ratatouille ☐	Riz créole ☐	Jambon blanc Supérieur ☐
	PLAT EN SUPPLÉMENT	Parmentier de la mer (PLAT COMPLET) ☐	Tarte 3 fromages et Brocolis aux aromates ☐	Quenelle de volaille florentine (PLAT COMPLET) ☐	Aiguillettes de poulet panée et Haricots beurre aux aromates ☐	Rösti Burger et Salade verte ☐	Omelette fraîche et Choux de Bruxelles braisés ☐	Dos de lieu sauce beurre blanc et Navets persillés ☐

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement.

Merci de remettre ce document avec vos choix, à votre livreur,
au plus tard le VENDREDI 18 SEPTEMBRE au matin.