

Nom :

Prénom :

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



A Table... C'est prêt !
Du lundi 19 octobre 2026 Au dimanche 25 octobre 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 pâté de volaille 	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt)  ou Coupelle de pâté de volaille 	Crème de champignons  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	Céleri rémoulade  ou Boulgour BIO à l'orientale 	Salade Piémontaise  ou Pomelos 	Salade verte et dés de cheddar gouda  ou Pâtes BIO à l'Italienne 	Pâté de campagne  ou Carottes râpées 	Betteraves BIO vinaigrette  ou Saucisson à l'ail 	Salade coleslaw  ou Harengs pomme à l'huile 	Rosette Lyonnaise  ou Maquereaux à la moutarde 
COMPOSANTE PLAT A CHOISIR (PLAT COMPLET SIGNIFIE ACCOMPAGNEMENT INCLUS)	Haché de veau sauce au bleu  ou Bourride de calamars à la Sétoise  ou	Emincé de porc aux pruneaux  ou Pavé de hoki en persillade  ou	Couscous (poulet, merguez) (PLAT COMPLET)  ou Saucisse Catalane braisée et Chou fleur béchamel (PLAT COMPLET)  ou	Paleron de bœuf braisé  ou Filet de limande sauce Hollandaise  ou	Cœur de merlu sauce citron  ou Rognons de bœuf sauce Madère  ou	Rôti de dinde aux lentilles (PLAT COMPLET)  ou Gratin aux fruits de mer maison et ses Pommes de terres persillées (PLAT COMPLET)  ou	Blanquette de veau  ou Filet de dorade sauce aux câpres  ou
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	Pâtes BIO  ou Fondue de poireaux 	Haricots beurre aux aromates  ou Riz aux légumes 	Semoule  ou Chou-fleur béchamel 	Ecrasé de pommes terre  ou Epinards à la crème 	Patates douces persillées  ou Tagliatelles 	Lentilles ménagères  ou Pommes de terres persillées 	Riz Pilaf  ou Haricots verts persillés 
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 Purée de fruits BIO 	Liégeois à la vanille  ou Purée de fruits BIO 	Cimelaït aromatisé  ou Purée de fruits BIO 	Tarte aux pommes  ou Purée de fruits BIO 	Fruit de saison  ou Purée de fruits BIO 	Fruit de saison  ou Purée de fruits BIO 	Paris Brest  ou Purée de fruits 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 l'accompagnement.

Merci de remettre ce document avec vos choix, à votre livreur, au plus tard le **VENDREDI 02 OCTOBRE** au matin.





Nom :

Prénom :



A Table... C'est prêt !
Du lundi 19 octobre 2026 Au dimanche 25 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	Purée ☐	Jambon blanc supérieur ☐	Chou-fleur béchamel ☐	Epinards à la crème ☐	Endives meunière ☐	Jambon blanc supérieur ☐	Haricots verts persillés ☐
	PLAT EN SUPPLÉMENT	Omelette fraîche et Fondue de poireaux ☐	Poisson pané plein filet et Riz aux légumes ☐	Saucisse braisée et Chou-fleur béchamel ☐	Tarte 3 fromages et Epinards à la crème ☐	Rognons de bœuf sauce Madère ☐	Gratin aux fruits de mer et Pommes de terres persillées ☐	Feuilleté chèvre et Haricots verts 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 02 OCTOBRE au matin.