

Nom :

Prénom :

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



A Table... C'est prêt !

Du lundi 9 novembre 2026 Au dimanche 15 novembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI Armistice	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
COMPOSANTE OFFERTE A CHOISIR	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt) ou Coupelle de pâte de volaille	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de légumes, pdt) ou Coupelle de pâte de volaille	Velouté de tomates 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	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) ou Coupelle de pâte de volaille
COMPOSANTE DE L'ENTREE A CHOISIR	Saucisson à l'ail ou Macédoine de légumes	Haricots verts vinaigrette ou Salade Parmentière	Aspic d'Œuf Jambon et Macédoine ou Salade de fonds d'artichauts sauce tartare	Salade coleslaw ou Boullgour BIO à l'orientale	Salade verte ou Tartinade de saumon	Feuilleté charcutier ou Endives fraîches sauce mousseline	Boudin noir Catalan ou Pâtes BIO à la Mexicaine
COMPOSANTE PLAT A CHOISIR (PLAT COMPLET SIGNIFIE ACCOMPAGNEMENT INCLUS)	Tajine de boulettes d'agneau et merguez aux raisins secs ou Poisson pané plein filet	Fondant de poulet façon Oso Bucco ou Tortilla au chorizo	Civet de sanglier ou Emincé de bœuf sauce charcutière	Saucisse Catalane braisée ou Pavé de hoki sauce Aurore	Civet de seiches au Puyul ou Steak haché façon Bouchère GUASCH au jus	Pot au feu (PLAT COMPLET) ou Tortellinis ricotta épinards sauce crème (PLAT COMPLET)	Foies de volailles au vin rouge ou Omelette fraîche
PLAT SIGNATURE +6€	Thon à la Catalane	Cuisse de canard confite, sauce aux cèpes	Calamars Farcis	Ris de Veau	Filet de Saumon, sauce beurre blanc	Souris d'Agneau confite	Magret de canard, sauce aux poivres
COMPOSANTE ACCOMPAGNEMENT A CHOISIR	Semoule ou Chou fleur persillé	Pâtes BIO ou Ecrasé de carottes	Pommes de terre persillées ou Mousseline de brocolis BIO	Mijoté de flageolets ou Côtes de blettes en béchamel	Riz pilaf ou Garniture de céleri aux aromates	Mijoté de pois chiches ou Endives braisées	Gratin dauphinois ou Poêlée de champignons
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	Ananas au sirop léger ou Purée de fruits BIO	Tarte fine aux poires et chocolat ou Purée de fruits BIO	Cimelait nature ou Purée de fruits BIO	Crêpe à la confiture BIO du Val de Sournia ou Purée de fruits BIO	Fruit de saison ou Purée de fruits BIO	Entremet crème Catalane 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

Merci de remettre ce document avec vos choix, à votre livreur, au plus tard le **VENDREDI 23 OCTOBRE** au matin.





Nom :

Prénom :



A Table... C'est prêt !
Du lundi 9 novembre 2026 Au dimanche 15 novembre 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	Chou-fleur persillé ☐	Purée ☐	Jambon blanc Supérieur ☐	Haricots beurre en persillade ☐	Carottes aux aromates ☐	Purée ☐	Poêlée de champignons ☐
	PLAT EN SUPPLÉMENT	Roulé à l'emmental maison et Salade verte ☐	Tortilla au chorizo et Ecrasé de carottes ☐	Emincé de bœuf sauce charcutière et Mousseline de brocolis BIO ☐	Poisson meunière et Côtes de blettes en béchamel ☐	Omelette et Pâtes BIO ☐	Tortellinis ricotta épinards sauce crème ☐	Dos de colin sauce citron et Poêlée de champignons ☐

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement.

Merci de remettre ce document avec vos choix, à votre livreur,
au plus tard le VENDREDI 23 OCTOBRE au matin.