

Crée en 2007 nous sommes spécialisé dans le portage de repas à domicile et en entreprise.

Nous livrons en liaison froide sous forme de barquette thermo scelle.

Afin de respecter la chaine du froid, pour toutes personnes momentanément absentes, ou si nous n'avons pas d'accès au réfrigérateur, merci de mettre obligatoirement à disposition une glacière ou sac isotherme)

Pour s'adapter aux saisons, nos menus sont changés tous les 2 mois.

Ils sont établis pour des cycles de 3 semaines renouvelables 3 fois, ce qui permet à nos clients D'avoir toujours des repas variés et équilibrés pendant 21 jours de suite.

Tarifs Livraison comprise :

Repas complet : entrée + plat chaud +fromage +dessert	13,00 € pour 1 pers
	22,20 € pour 2 pers

Repas complet + Potage du soir	14,50 € pour 1 pers
	23,75 € pour 2 pers

Plat chaud+ Potage du soir	9,70 € par personne
----------------------------	---------------------

Entrée + Plat chaud	10,00 € par personne
---------------------	----------------------

Entrée + Plat chaud + Potage du soir	11,40 € par personne
--------------------------------------	----------------------

Les jours de livraisons sont les suivants :

Lundi	repas du Lundi
Mardi	repas du <u>Mardi + repas du Mercredi</u>
Jeudi	repas du <u>Jeudi + repas du Vendredi</u>
Vendredi	repas du <u>Samedi + repas du Dimanche</u>

Secteur : (à titre d'exemple et selon le nombre de personne à livrer) :

Montrond, Boisset, st André le puy, Bellegarde, St Cyr les vignes, Valeille, Feurs,
Naconne, Poncins, Epercieux, Pouilly ,Civens....

N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement complémentaire
Cordialement

Patrice .Blanco

La Table Ronde

4 rue Victor De Laprade

42110 FEURS

Tél: 04 77 26 24 92

MENU DU 29 SEPTEMBRE AU 29 NOVEMBRE 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
ROSETTE UE 3 ESCALOPE VIENNOISE FR 1 6 HARICOT VERT 3 BRIE DANETTE 3 POTAGE	TERRINE DE POISSON 2 3 9 10 12 13 14 SAUTE DE CANARD FR 3 MACARONI 1 2 3 YAOURT FRUIT POTAGE	PIZZA 13 COTE DE PORC FR 3 COURGETTES 3 BLEU PATISSERIE 1 2 3 POTAGE	TABOULE 1 POT AU FEU UE ET SES LEGUMES 3 11 KIRI FLAN COCO 2 3 5 POTAGE	SALADE VERTE DOS DE COLIN HARICOTS BLANC A LA TOMATE FAISSELLE ABRICOT SIROP POTAGE	SAUCISSON A L AIL FR HACHE DU BOUCHER FR RATATOUILLE TOME RIZ AU LAIT 3 POTAGE	CAROTTES RAPEES 9 10 COQ AU VIN FR 1 POMMES BOULANGERE PETIT SUISSE SALADE DE FRUIT POTAGE
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
TERRINE DE LEGUME 2 3 9 10 11 PETIT SALE LENTILLES 13 EMMENTAL FLAMBY 3 POTAGE	JAMBON BLANC FR PILONS DE POULET UE 3 MELANGE DE LEGUMES OUBLIES 3 11 KIRI COMPOTE POTAGE	MACEDOINE 2 9 10 BLANQUETTE DE VEAU UE 1 3 PENNE 1 2 3 FROMAGE BLANC ILE FLOTANTE 2 3 5 POTAGE	CREPE CHAMPIGNON 1 2 3 NOIX DE JAMBON UE 3 10 JEUNE CAROTTE 3 BLEU POMME AU FOUR 5 POTAGE	SALADE COMPOSEE 3 PAVE DE MERLU POMMES VAPEUR YAOURT FAR BRETON 1 2 3 POTAGE	ASPERGES 2 9 10 CUISSSE DE CANETTE FR 1 3 CHOUX DE BRUXELLES 3 TOMME FRUIT POTAGE	SALADE DE CONCOMBRE 2 3 10 ROTI DE VEAU UE 1 3 PETITS POIS 3 FAISSELLE PATISSERIE 1 2 3 POTAGE
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
ROULADE DE VOLAILLE FR 3 SUPREME DE VOLAILLE FR 3 COQUILLETES 1 2 3 BRIE LIEGEOIS 3 POTAGE	FEUILLETE AU FROMAGE 1 3 MIGNON DE PORC UE 3 BRUNOISE DE LEGUMES 3 FROMAGE BLANC FLAN CHOCOLAT 2 3 POTAGE	COLESLAW 3 10 LAPIN CHASSEUR 3 RIZ KIRI SALADE DE FRUITS POTAGE	SALADE/ CROUTON 1 TETE DE VEAU UE GRATIN DE CHOUX FLEURS 1 3 BLEU CAKE ANANAS 1 2 3 POTAGE	ASPIC PARMENTIER 3 12 13 14 DE MORUE YAOURT FRUIT POTAGE	CERVELAS VINAIGRETTE FR 2 9 10 PAUPIETTE DE VEAU UE 1 2 3 6 EPINARD 3 EMMENTAL BEIGNET 1 2 3 POTAGE	OMELETTE 2 3 ENDIVE UE 3 AU JAMBON PETIT SUISSE COMPOTE POTAGE

PRESENCE DES ALLERGENES

1. GLUTEN	2. OEUFS	3. LAIT	4. ARACHIDES	5. FRUITS A COQUES	6. SOJA	7. SESAME
8. LUPIN	9. SULFITES	10. MOUTARDE	11. CELERI	12. MOLLUSQUE	13. CRUSTACES	14. POISSONS
PROVENANCE DE LA VIANDE : UE / FRANCE / CHINE / BRESIL / NOUVELLE ZELANDE						

PROVENANCE DE LA VIANDE : UE / FRANCE / CHINE / BRESIL / NOUVELLE ZELANDE