

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 12 OCTOBRE AU 13 DECEMBRE 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
salade de pates 1 2 3 9 10 chausson bolognaise 1 3 jardinière de légumes 3 camembert pâtisserie 1 2 3 potage	cœur d'artichaut choucroute garnie fromage blanc île flottante 2 3 potage	salade verte poule au riz UE 1 3 vache qui rit danette 3 potage	tarte à l'oignon 1 2 3 sauté de veau UE 1 flan de butternut 1 2 3 emmental salade de fruits potage	céleris rémoulade 2 9 10 11 brandade de morue 3 12 13 14 yaourt compote potage	terriner de poisson 2 3 9 10 12 14 cotes de porc FR 3 cotes de blettes 3 bleu madeleine 1 2 3 potage	pâté croute 1 2 3 11 bœuf bourguignon UE 1 pates 1 2 3 petits suisses fruit potage
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
salade de museau UE 9 10 rissolette de veau UE 1 julienne de légumes 3 vache qui rit flamby 3 potage	carottes râpées 9 10 saucisse FR 1 3 lentille yaourt pâtisserie 1 2 3 potage	salade composée 1 coq au vin UE 1 polenta camembert compote potage	pizza fromage 1 3 tête de veau UE haricot vert 3 fromage blanc flan coco 2 3 5 potage	rosette 3 paupiette de poisson 1 2 3 6 11 14 pommes boulangères 3 bleu fruit potage	aspic 1 2 9 suprême de volaille UE 3 poêlée de champignons 3 petits suisses beignet 1 2 potage	salade de concombres 2 3 10 courgette farcie UE 1 6 quinoa 1 emmental pruneaux sirop potage
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
terriner de légumes 2 3 9 10 11 paupiette de volaille UE 6 gratin de choux fleurs 3 fromage blanc compote potage	œuf mayo 2 9 10 cuisse de canette FR carotte 3 camembert mousse chocolat 3 potage	jambon blanc FR lapin à la moutarde 1 3 10 coquillettes 1 2 3 bleu flan boudoir 1 3 potage	salade verte gâteaux de foie FR 1 2 3 quenelles 1 2 3 petits suisses salade de fruits potage	quiche lorraine FR 1 2 3 médaillon de merlu 3 9 14 fondu de poireaux 3 vache qui rit pâtisserie 1 2 3 potage	salade piémontaise FR 2 9 10 paleron de bœuf UE haricots plats 3 yaourt fruit potage	sardines 3 14 boulettes d'agneau UE 1 flageolet 3 emmental ananas sirop 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						