|                    | TARIF DE L'ANNEE 2025        |        |
|--------------------|------------------------------|--------|
|                    | SENIOR "LIGHT"               | 14.60€ |
| CLI0               | SENIOR "LIGHT" + SOUPE       | 16.80€ |
| Boule ou baguette  | TRADITION BON APPETIT        | 16.80€ |
| Aucune             | FORMULE PLAT + ENTREE OU DE  | 15.70€ |
| Jours de livraison | FORMULE 1/2 PLAT + ENTREE OU | 13.80€ |
| TRADITION          | PLAT PRINCIPAL               | 13.80€ |





| TRAD | DITION                          | PLAT PRING | JIPAL                    | 13.80€        |                           |
|------|---------------------------------|------------|--------------------------|---------------|---------------------------|
|      | 06 - Lundi 3 novembre 2025      |            |                          |               |                           |
|      | TERRINE DE FOIES MAISON         |            | LAPIN A LA MOUTARDE - CH | HOUX FLEURS   | TARTE AMANDINE AUX PECHES |
|      |                                 |            |                          |               | COMPOTE POMME BANANE      |
|      | SALADE MILLEPOUSSE AU JAMBON    |            | FARFALE MIMOSA AU MAGE   | RET FUME      | BRIQUE PRESIDENT          |
|      | 06 - Mardi 4 novembre 2025      |            |                          |               |                           |
|      | SAUCISSON CUIT A L'AIL          |            | HACHE DE VEAU - TOMATE   | S PROVENCALES | POIRE AU VIN              |
|      |                                 |            |                          |               | FLAN VANILLE              |
|      | POTAGE PARISIEN                 |            | PAPILLOTE DE POISSON PI  | DT ECRASEES   | MUNSTER                   |
|      | 06 - Mercredi 5 novembre 2025   |            |                          |               |                           |
|      | TERRINE DE PORC AUX PRUNEAUX D' | AGEN       | SAUTE DE DINDE AUX COUI  | RGETTES       | SABLE AUX ABRICOTS        |
|      |                                 |            |                          |               | FRUIT DE SAISON           |
|      | CRUDITES: TOMATE-CELERI REMOULA | ADE        | POISSON AU BEURRE PATI   | ES            | YAOURT NATURE D'ETREZ     |
|      | 06 - Jeudi 6 novembre 2025      |            |                          |               |                           |
|      | QUICHE LORRAINE                 |            | TRIPE A LA MODE DE CAEN  | - POMME VAP   | PALAIS AUX RAISINS        |
|      |                                 |            |                          |               | COMPOTE POMME BANANE      |
|      | POTAGE PARISIEN                 |            | CUISSE DE POULET CREME   | E - RIZ ROUGE | BRIQUE PRESIDENT          |
|      | 06 - Vendredi 7 novembre 2025   |            |                          |               |                           |
|      | FILET DE HARENG POMME A L'HUILE |            | ETOUFFEE D'AGNEAU HARI   | ICOTS VERTS   | POIRE AU VIN              |
|      |                                 |            |                          |               | FLAN VANILLE              |
|      | SALADE VERTE DU MARCHE          |            | MOULES MARINIERES - POM  | MMES SAUTEES  | MUNSTER                   |
|      | 06 - Samedi 8 novembre 2025     |            |                          |               |                           |
|      | TERRINE DE FOIES MAISON         |            | BLANC POULET AU JAMBON   | N ET POIREAUX | SABLE AUX ABRICOTS        |
|      |                                 |            |                          |               | FRUIT DE SAISON           |
|      | SALADE DE RIZ A L'ESPAGNOLE     |            | COTE DE PORC GRILLEE AU  | JX MACARONI   | YAOURT NATURE D'ETREZ     |
|      | 06 - Dimanche 9 novembre 2025   |            |                          |               |                           |
|      | SAUCISSON CUIT A L'AIL          |            | DAUBE DE BOEUF AUX END   | DIVES         | TARTE AMANDINE AUX PECHES |
|      |                                 |            |                          |               | COMPOTE POMME BANANE      |
|      | CRUDITES: TOMATE-CELERI REMOULA | /D         | POISSON ROTI AUX LENTILI | LES           | BRIQUE PRESIDENT          |
|      |                                 |            |                          |               |                           |

Les repas doivent être consommés dans le respect des dates limites étiquetées.

LA PETITE CROÛTE - 9 Rue Jules Migonney - 01000 BOURG EN BRESSE - Tél: 04 74 45 34 86 Mail: petitecroute@wanadoo.fr - Site: www.lapetitecroute.fr

Page : 1/5

|                    | TARIF DE L'ANNEE 2025        |        |  |
|--------------------|------------------------------|--------|--|
|                    | SENIOR "LIGHT"               | 14.60€ |  |
| CLI0               | SENIOR "LIGHT" + SOUPE       | 16.80€ |  |
| Boule ou baguette  | TRADITION BON APPETIT        | 16.80€ |  |
| Aucune             | FORMULE PLAT + ENTREE OU DE  | 15.70€ |  |
| Jours de livraison | FORMULE 1/2 PLAT + ENTREE OU | 13.80€ |  |
| TRADITION          | PLAT PRINCIPAL               | 13.80€ |  |



| TRADITION |                                  | PLAT PRINCIPAL |                      | 13.80€            | La personne                   |  |
|-----------|----------------------------------|----------------|----------------------|-------------------|-------------------------------|--|
|           | 07 - Lundi 10 novembre 2025      |                |                      |                   |                               |  |
|           | TERRINE DE CAMPAGNE MAISON       |                | POULE SAUCE BLANCH   | HE RIZ BASMATI    | TARTE A LA RHUBARBE           |  |
|           |                                  |                |                      |                   | CREME DESSERT                 |  |
|           | SALADE COMPOSEE AUX POIS CASSE   | s              | TROTOLE AU BOEUF E   | T AU PISTOU       | ROQUEFORT                     |  |
|           | 07 - Mardi 11 novembre 2025      |                |                      |                   |                               |  |
|           | JAMBONNEAU CUIT                  |                | SOUS NOIX DE VEAU R  | OTIE H VERTS      | CREME AU CARAMEL              |  |
|           |                                  |                |                      |                   | FRUIT DE SAISON               |  |
|           | BOUILLON DE POULE & PATES DU MOU | JLIN           | LIMANDE PUREE DE PA  | ATATES DOUCES     | TOME DES BAUGES AOP FERMIERE  |  |
|           | 07 - Mercredi 12 novembre 2025   |                |                      |                   |                               |  |
|           | TERRINE DE POT AU FEU EN GELEE   |                | GRATIN DE QUENELLE   | S AU COMTE POULET | PUDDING ANGLAIS               |  |
|           |                                  |                |                      |                   | GELEE DE MELON MAISON         |  |
|           | CRUDITES: SOJA CAROTTES RAPEES   |                | OMELETTE AUX FINES   | HERBES P D TERRE  | FROMAGE BLANC & CREME D'ETREZ |  |
|           | 07 - Jeudi 13 novembre 2025      |                |                      |                   |                               |  |
|           | PIZZA AUX SAUCISSES DE FRANCFOR  | т              | ANDOUILLETTE AU VIN  | BLANC - RIZ       | RIZ AU CHOCOLAT               |  |
|           |                                  |                |                      |                   | CREME DESSERT                 |  |
|           | BOUILLON DE POULE & PATES DU MOU | JLIN           | STEAK HACHE CAROT    | TES A LA CREME    | ROQUEFORT                     |  |
|           | 07 - Vendredi 14 novembre 2025   |                |                      |                   |                               |  |
|           | ASPIC MOULES CREVETTES           |                | DIOTS DE SAVOIE AUX  | HARICOTS BLANCS   | CREME AU CARAMEL              |  |
|           |                                  |                |                      |                   | FRUIT DE SAISON               |  |
|           | SALADE VERTE DU MARCHE           |                | FILET DE MERLAN VAP  | EUR AUX EPINARDS  | TOME DES BAUGES AOP FERMIERE  |  |
|           | 07 - Samedi 15 novembre 2025     |                |                      |                   |                               |  |
|           | TERRINE DE CAMPAGNE MAISON       |                | BOUDIN AU POMMES     |                   | PUDDING ANGLAIS               |  |
|           |                                  |                |                      |                   | GELEE DE MELON MAISON         |  |
|           | TABOULE MAISON                   |                | SAUCISSON CUIT PURI  | EE DE P DE TERRE  | FROMAGE BLANC & CREME D'ETREZ |  |
|           | 07 - Dimanche 16 novembre 2025   |                |                      |                   |                               |  |
|           | JAMBONNEAU CUIT                  |                | CAILLE ROTIE FLAN DE | COURGE            | TARTE A LA RHUBARBE           |  |
|           |                                  |                |                      |                   | CREME DESSERT                 |  |
|           | CRUDITES: SOJA CAROTTES RAPEES   |                | FILET POISSON JULIEN | INE DE LEGUMES    | ROQUEFORT                     |  |

Les repas doivent être consommés dans le respect des dates limites étiquetées.

LA PETITE CROÛTE - 9 Rue Jules Migonney - 01000 BOURG EN BRESSE - Tél: 04 74 45 34 86 Mail: petitecroute@wanadoo.fr - Site: www.lapetitecroute.fr

|                    | TARIF DE L'ANNEE 2025        |        |  |
|--------------------|------------------------------|--------|--|
|                    | SENIOR "LIGHT"               | 14.60€ |  |
| CLIO               | SENIOR "LIGHT" + SOUPE       | 16.80€ |  |
| Boule ou baguette  | TRADITION BON APPETIT        | 16.80€ |  |
| Aucune             | FORMULE PLAT + ENTREE OU DE  | 15.70€ |  |
| Jours de livraison | FORMULE 1/2 PLAT + ENTREE OU | 13.80€ |  |
| TRADITION          | PLAT PRINCIPAL               | 13.80€ |  |
|                    |                              |        |  |





| 08 - Lundi 17 novembre 2025         |                                     |                           |
|-------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|
| TERRINE DE FOIES MAISON             | COQUELET RÔTI - PETITS POIS         | TARTE AU CITRON MERINGUEE |
|                                     |                                     | COMPOTE POMME CASSIS      |
| SALADE DE MESCLUM OEUF POCHE        | TAGLIATELLES BOLOGNAISE             | BRILLAT SAVARIN           |
| 08 - Mardi 18 novembre 2025         |                                     |                           |
| PÂTE DE VEAU A L'ANCIENNE           | SAUTE DE VEAU ET POLENTE BIO        | POIRE POCHEE AU SABAYON   |
|                                     |                                     | FLAN A LA VANILLE         |
| VELOUTE DE COURGETTES               | MOUSSE DE CARPE OSEILLE - CAROTTES  | REBLOCHON AOP FERMIER     |
| 08 - Mercredi 19 novembre 2025      |                                     |                           |
| ASPIC DE POULET AU BLEU DE BRESSE   | SPAGHETTIS 1/2 COMPLET AU THON      | CHARLOTTE AUX FRAISES     |
|                                     |                                     | FRUIT DE SAISON           |
| CRUDITES: TOMATE CONCOMBRE          | PORC FERMIER AUX FLAGEOLETS         | YAOURT AUX FRUITS D'ETREZ |
| 08 - Jeudi 20 novembre 2025         |                                     |                           |
| QUICHE AUX COEURS DE PALMIER CHEVRE | JOUE DE BOEUF A L'ORANGE PAILLASSON | FAR BRETON AUX PRUNEAUX   |
|                                     |                                     | COMPOTE POMME CASSIS      |
| VELOUTE DE COURGETTES               | HACHIS PARMENTIER                   | BRILLAT SAVARIN           |
| 08 - Vendredi 21 novembre 2025      |                                     |                           |
| TERRINE DE FOIES MAISON             | BOULETTES D'AGNEAU RIZ ARLEQUIN     | POIRE POCHEE AU SABAYON   |
|                                     |                                     | FLAN A LA VANILLE         |
| SALADE VERTE DU MARCHE              | FILET POISSON AU BEURRE PRINTANIERE | REBLOCHON AOP FERMIER     |
| 08 - Samedi 22 novembre 2025        |                                     |                           |
| ASPIC DE POISSONS AU CITRON         | GRATIN DE COURGETTES AU LARD        | CHARLOTTE AUX FRAISES     |
|                                     |                                     | FRUIT DE SAISON           |
| SALADE DE P DE TERRE CIBOULETTE     | NOIX DE PORC RÔTIE GRATIN POIREAUX  | YAOURT AUX FRUITS D'ETREZ |
| 08 - Dimanche 23 novembre 2025      |                                     |                           |
| PÂTE DE VEAU A L'ANCIENNE           | POULET A LA PERSILLADE FLAN BLETTES | TARTE AU CITRON MERINGUEE |
|                                     |                                     | COMPOTE POMME CASSIS      |
| CRUDITES: TOMATE CONCOMBRE          | MOUSSE DE ST JACQUES CREME QUINOA   | BRILLAT SAVARIN           |
|                                     |                                     |                           |

Les repas doivent être consommés dans le respect des dates limites étiquetées.

LA PETITE CROÛTE - 9 Rue Jules Migonney - 01000 BOURG EN BRESSE - Tél: 04 74 45 34 86 Mail: petitecroute@wanadoo.fr - Site: www.lapetitecroute.fr

Page : 3/5

|                    | TARIF DE L'ANNEE 2025        |        |
|--------------------|------------------------------|--------|
|                    | SENIOR "LIGHT"               | 14.60€ |
| CLI0               | SENIOR "LIGHT" + SOUPE       | 16.80€ |
| Boule ou baguette  | TRADITION BON APPETIT        | 16.80€ |
| Aucune             | FORMULE PLAT + ENTREE OU DE  | 15.70€ |
| Jours de livraison | FORMULE 1/2 PLAT + ENTREE OU | 13.80€ |
| TRADITION          | PLAT PRINCIPAL               | 13.80€ |



| 09 - Lundi 24 novembre 2025         |                                    |                               |
|-------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| TERRINE DE CAMPAGNE MAISON          | POULET DE FERME AU VIN ET CAROTTES | TARTE AUX POIRES              |
|                                     |                                    | FRUIT DE SAISON               |
| SALADE DE LENTILLES AU MAGRET FUME  | TORSADE AUX ESCARGOTS ET CEPES     | CAMEMBERT DE NORMANDIE        |
| 09 - Mardi 25 novembre 2025         |                                    |                               |
| SALADE DE PIEDS DE VEAU             | RÔTI DE VEAU AUX ENDIVES           | TERRINE DE FRUITS ROUGES      |
|                                     |                                    | GELEE DE FRAISES MAISON       |
| SOUPE DE LEGUMES                    | FILET DE POISSON - POMME PERSILLEE | FOURME D'AMBERT               |
| 09 - Mercredi 26 novembre 2025      |                                    |                               |
| TERRINE DE CANARD AU POIVRE VERT    | MOUSSAKA MAISON                    | CLAFOUTIS AUX POMMES          |
|                                     |                                    | CREME DESSERT                 |
| CRUDITES: BETTERAVE - CHOU FLEUR    | CABILLAUD AU BEURRE - RIZ THAÏ     | FROMAGE BLANC & CREME D'ETREZ |
| 09 - Jeudi 27 novembre 2025         |                                    |                               |
| PIZZA AUX MOULES ET CREVETTES       | RAGOÛT DE GESIERS DE VOLAILLE PURI | EE QUATRE QUARTS MAISON       |
|                                     |                                    | FRUIT DE SAISON               |
| SOUPE DE LEGUMES                    | CARBONADE DE BOEUF - NOUILLES SOJ  | CAMEMBERT DE NORMANDIE        |
| 09 - Vendredi 28 novembre 2025      |                                    |                               |
| MAQUEREAU FRAIS AU VIN BLANC        | NAVARIN D'AGNEAU AUX MACARONIS     | TERRINE DE FRUITS ROUGES      |
|                                     |                                    | GELEE DE FRAISES MAISON       |
| TERRINE DE CAMPAGNE MAISON          | MOUSSE DE POISSONS CREME - EPINAR  | DS FOURME D'AMBERT            |
| 09 - Samedi 29 novembre 2025        |                                    |                               |
| SALADE VERTE DU MARCHE              | GRATIN POMMES DE TERRE AU BOEUF    | CLAFOUTIS AUX POMMES          |
|                                     |                                    | CREME DESSERT                 |
| POMME DE TERRE AU CHORIZO ET BREBIS | RÔTI DE PORC - CHOUX FLEURS BEURRE | FROMAGE BLANC & CREME D'ETREZ |
| 09 - Dimanche 30 novembre 2025      |                                    |                               |
| SALADE DE PIEDS DE VEAU             | ESCALOPE DE DINDE HARICOTS VERTS   | TARTE AUX POIRES              |
|                                     |                                    | FRUIT DE SAISON               |
| CRUDITES: BETTERAVE - CHOU FLEUR    | CARRELET AUX CAPRES AUX CAROTTES   | CAMEMBERT DE NORMANDIE        |

Toute annulation de commande doit nous être signalée 3 jours avant la date de livraison prévue pour ne pas être facturée. En cas de force majeure (hospitalisation d'urgence), merci de nous avertir pour que la commande soit annulée.

Les repas doivent être consommés dans le respect des dates limites étiquetées.

LA PETITE CROÛTE - 9 Rue Jules Migonney - 01000 BOURG EN BRESSE - Tél: 04 74 45 34 86 Mail: petitecroute@wanadoo.fr - Site: www.lapetitecroute.fr

|                    | TARIF DE L'ANNEE 2025        |        |
|--------------------|------------------------------|--------|
|                    | SENIOR "LIGHT"               | 14.60€ |
| CLI0               | SENIOR "LIGHT" + SOUPE       | 16.80€ |
| Boule ou baguette  | TRADITION BON APPETIT        | 16.80€ |
| Aucune             | FORMULE PLAT + ENTREE OU DE  | 15.70€ |
| Jours de livraison | FORMULE 1/2 PLAT + ENTREE OU | 13.80€ |
| TRADITION          | PLAT PRINCIPAL               | 13.80€ |





| 10 - Lundi 1er décembre 2025    |                                     |                             |
|---------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| TERRINE DE FOIES MAISON         | SALMIS DE PINTADE - POLENTE         | TARTE AUX POMMES ALSACIENNE |
|                                 |                                     | FLAN AUX OEUFS A LA VANILLE |
| SALADE DE TOMATE MOZZARELLA     | TAGLIATELLE PETITE CROUTE FOIE GRAS | CANTAL JEUNE                |
| 10 - Mardi 2 décembre 2025      |                                     |                             |
| SAUCISSON CUIT AU VIN           | SAUTE DE VEAU AUX PETITS POIS       | ILE FLOTTANTE AUX PRALINES  |
|                                 |                                     | FRUIT DE SAISON             |
| CREME DE LENTILLES CORAIL       | DORADE GRILLEE SUR RATATOUILLE      | CHEVRE FRAIS DE MARBOZ      |
| 10 - Mercredi 3 décembre 2025   |                                     |                             |
| TERRINE FORESTIERE              | BOULETTES DE VIANDE A LA SEMOULE    | PUDDING AUX FRUITS          |
|                                 |                                     | FLAN AUX OEUFS A LA VANILLE |
| CRUDITES: TOMATE HARICOTS VERTS | POISSON POCHE B BLANC POMME VAPEUR  | YAOURT NATURE D'ETREZ       |
| 10 - Jeudi 4 décembre 2025      |                                     |                             |
| QUICHE SAVOYARDE AU REBLOCHON   | GATEAU FOIES DE VOLAILLE ANCIENNE   | CANNELE BORDELAIS           |
|                                 |                                     | FRUIT DE SAISON             |
| CREME DE LENTILLES CORAIL       | BOEUF BOURGUIGNON TAGLIATELLES      | CANTAL JEUNE                |
| 10 - Vendredi 5 décembre 2025   |                                     |                             |
| MOUSSE DE POISSONS AUX LEGUMES  | RÔTI D'AGNEAU AUX FLAGEOLETS        | ILE FLOTTANTE AUX PRALINES  |
|                                 |                                     | FLAN AUX OEUFS A LA VANILLE |
| SALADE VERTE DU MARCHE          | TRUITE A LA CREME LIT D'EPINARDS    | CHEVRE FRAIS DE MARBOZ      |
| 10 - Samedi 6 décembre 2025     |                                     |                             |
| TERRINE DE FOIES MAISON         | BOUDIN PUREE POMMES DE TERRE        | PUDDING AUX FRUITS          |
|                                 |                                     | FRUIT DE SAISON             |
| POMMES DE TERRE EN SALADE       | TOMATES FARCIES MAISON              | YAOURT NATURE D'ETREZ       |
| 10 - Dimanche 7 décembre 2025   |                                     |                             |
| SAUCISSON CUIT AU VIN           | POULET DE FERME RÔTI AUX CARDONS    | TARTE AUX POMMES ALSACIENNE |
|                                 |                                     | FLAN AUX OEUFS A LA VANILLE |
| CRUDITES: TOMATE HARICOTS VERTS | FILET DE LINGUE AUX BROCOLIS        | CANTAL JEUNE                |
|                                 |                                     |                             |

Les repas doivent être consommés dans le respect des dates limites étiquetées.

LA PETITE CROÛTE - 9 Rue Jules Migonney - 01000 BOURG EN BRESSE - Tél: 04 74 45 34 86 Mail: petitecroute@wanadoo.fr Site: www.lapetitecroute.fr