

|  | TARIF DE L'ANNEE 2026            |        |
|--|----------------------------------|--------|
| CLIO<br>Boule ou baguette<br>Aucune<br>Jours de livraison<br>TRADITION | SENIOR "LIGHT"                   | 15.30€ |
|  | SENIOR "LIGHT" + SOUPE           | 17.60€ |
|  | TRADITION BON APPETIT            | 17.60€ |
|  | FORMULE PLAT + ENTREE OU DE...   | 16.50€ |
|  | FORMULE 1/2 PLAT + ENTREE OU ... | 14.50€ |
|  | PLAT PRINCIPAL                   | 14.50€ |



9 rue Jules Migonney 01000 BOURG EN BRESSE



|  |                                     |                                      |                            |
|--|-------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------|
|  | <b>06 - Lundi 2 février 2026</b>    |                                      |                            |
|  | TERRINE DE FOIES MAISON             | LAPIN A LA MOUTARDE - CHOUX FLEURS   | TARTE AMANDINE AUX PECHEES |
|  |                                     |                                      | COMPOTE POMME BANANE       |
|  | SALADE MILLEPOUSSE AU JAMBON        | FARFALE MIMOSA AU MAGRET FUME        | BRIQUE PRESIDENT           |
|  | <b>06 - Mardi 3 février 2026</b>    |                                      |                            |
|  | SAUCISSON CUIT A L'AIL              | HACHE DE VEAU - TOMATES PROVENCALES  | POIRE AU VIN               |
|  |                                     |                                      | FLAN VANILLE               |
|  | POTAGE PARISIEN                     | PAPILLOTE DE POISSON PDT ECRASEES    | MUNSTER                    |
|  | <b>06 - Mercredi 4 février 2026</b> |                                      |                            |
|  | TERRINE DE PORC AUX PRUNEAUX D'AGEN | SAUTE DE DINDE AUX COURGETTES        | SABLE AUX ABRICOTS         |
|  |                                     |                                      | FRUIT DE SAISON            |
|  | CRUDITES: TOMATE-CELERI REMOULADE   | POISSON AU BEURRE PATES              | YAOURT NATURE D'ETREZ      |
|  | <b>06 - Jeudi 5 février 2026</b>    |                                      |                            |
|  | QUICHE LORRAINE                     | TRIPLE A LA MODE DE CAEN - POMME VAP | PALAIS AUX RAISINS         |
|  |                                     |                                      | COMPOTE POMME BANANE       |
|  | POTAGE PARISIEN                     | CUISSE DE POULET CREME - RIZ ROUGE   | BRIQUE PRESIDENT           |
|  | <b>06 - Vendredi 6 février 2026</b> |                                      |                            |
|  | FILET DE HARENG POMME A L'HUILE     | ETOUFEE D'AGNEAU HARICOTS VERTS      | POIRE AU VIN               |
|  |                                     |                                      | FLAN VANILLE               |
|  | SALADE VERTE DU MARCHE              | MOULES MARINIERES - POMMES SAUTEES   | MUNSTER                    |
|  | <b>06 - Samedi 7 février 2026</b>   |                                      |                            |
|  | TERRINE DE FOIES MAISON             | BLANC POULET AU JAMBON ET POIREAUX   | SABLE AUX ABRICOTS         |
|  |                                     |                                      | FRUIT DE SAISON            |
|  | SALADE DE RIZ A L'ESPAGNOLE         | COTE DE PORC GRILLEE AUX MACARONI    | YAOURT NATURE D'ETREZ      |
|  | <b>06 - Dimanche 8 février 2026</b> |                                      |                            |
|  | SAUCISSON CUIT A L'AIL              | DAUBE DE BOEUF AUX ENDIVES           | TARTE AMANDINE AUX PECHEES |
|  |                                     |                                      | COMPOTE POMME BANANE       |
|  | CRUDITES: TOMATE-CELERI REMOULAD    | POISSON ROTI AUX LENTILLES           | BRIQUE PRESIDENT           |

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](mailto:petitecroute@wanadoo.fr) - Site: [www.lapetitecroute.fr](http://www.lapetitecroute.fr)

|  | TARIF DE L'ANNEE 2026            |        |
|--|----------------------------------|--------|
| CLIO<br>Boule ou baguette<br>Aucune<br>Jours de livraison<br>TRADITION | SENIOR "LIGHT"                   | 15.30€ |
|  | SENIOR "LIGHT" + SOUPE           | 17.60€ |
|  | TRADITION BON APPETIT            | 17.60€ |
|  | FORMULE PLAT + ENTREE OU DE...   | 16.50€ |
|  | FORMULE 1/2 PLAT + ENTREE OU ... | 14.50€ |
|  | PLAT PRINCIPAL                   | 14.50€ |



9 rue Jules Mignonney 01000 BOURG EN BRESSE



| 07 - Lundi 9 février 2026           |                                     |                               |  |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|--|
| TERRINE DE CAMPAGNE MAISON          | POULE SAUCE BLANCHE RIZ BASMATI     | TARTE A LA RHUBARBE           |  |
|                                     |                                     | CREME DESSERT                 |  |
| SALADE COMPOSEE AUX POIS CASSES     | TROTOLE AU BOEUF ET AU PISTOU       | ROQUEFORT                     |  |
| 07 - Mardi 10 février 2026          |                                     |                               |  |
| JAMBONNEAU CUIT                     | SOUS NOIX DE VEAU ROTIE H VERTS     | CREME AU CAMEL                |  |
|                                     |                                     | FRUIT DE SAISON               |  |
| BOUILLON DE POULE & PATES DU MOULIN | LIMANDE PUREE DE PATATES DOUCES     | TOME DES BAUGES AOP FERMIERE  |  |
| 07 - Mercredi 11 février 2026       |                                     |                               |  |
| TERRINE DE POT AU FEU EN GELEE      | GRATIN DE QUENELLES 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 12 février 2026          |                                     |                               |  |
| PIZZA AUX SAUCISSES DE FRANCFORT    | ANDOUILLETTE AU VIN BLANC - RIZ     | RIZ AU CHOCOLAT               |  |
|                                     |                                     | CREME DESSERT                 |  |
| BOUILLON DE POULE & PATES DU MOULIN | STEAK HACHE CAROTTES A LA CREME     | ROQUEFORT                     |  |
| 07 - Vendredi 13 février 2026       |                                     |                               |  |
| ASPIC MOULES CREVETTES              | DIOTS DE SAVOIE AUX HARICOTS BLANCS | CREME AU CAMEL                |  |
|                                     |                                     | FRUIT DE SAISON               |  |
| SALADE VERTE DU MARCHE              | FILET DE MERLAN VAPEUR AUX EPINARDS | TOME DES BAUGES AOP FERMIERE  |  |
| 07 - Samedi 14 février 2026         |                                     |                               |  |
| TERRINE DE CAMPAGNE MAISON          | BOUDIN AU POMMES                    | PUDDING ANGLAIS               |  |
|                                     |                                     | GELEE DE MELON MAISON         |  |
| TABOULE MAISON                      | SAUCISSON CUIT PUREE DE P DE TERRE  | FROMAGE BLANC & CREME D'ETREZ |  |
| 07 - Dimanche 15 février 2026       |                                     |                               |  |
| JAMBONNEAU CUIT                     | CAILLE ROTIE FLAN DE COURGE         | TARTE A LA RHUBARBE           |  |
|                                     |                                     | CREME DESSERT                 |  |
| CRUDITES: SOJA CAROTTES RAPEES      | FILET POISSON JULIENNE DE LEGUMES   | ROQUEFORT                     |  |

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 Mignonney - 01000 BOURG EN BRESSE - Tél: 04 74 45 34 86  
Mail: [petitecroute@wanadoo.fr](mailto:petitecroute@wanadoo.fr) - Site: [www.lapetitecroute.fr](http://www.lapetitecroute.fr)

|  | TARIF DE L'ANNEE 2026            |        |
|--|----------------------------------|--------|
| CLIO<br>Boule ou baguette<br>Aucune<br>Jours de livraison<br>TRADITION | SENIOR "LIGHT"                   | 15.30€ |
|  | SENIOR "LIGHT" + SOUPE           | 17.60€ |
|  | TRADITION BON APPETIT            | 17.60€ |
|  | FORMULE PLAT + ENTREE OU DE...   | 16.50€ |
|  | FORMULE 1/2 PLAT + ENTREE OU ... | 14.50€ |
|  | PLAT PRINCIPAL                   | 14.50€ |



9 rue Jules Mignonney 01000 BOURG EN BRESSE



| 08 - Lundi 16 février 2026          |                                     |                           |  |
|-------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|--|
| 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 17 février 2026          |                                     |                           |  |
| 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 18 février 2026       |                                     |                           |  |
| 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 19 février 2026          |                                     |                           |  |
| 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 20 février 2026       |                                     |                           |  |
| 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 21 février 2026         |                                     |                           |  |
| 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 22 février 2026       |                                     |                           |  |
| 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           |  |

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 Mignonney - 01000 BOURG EN BRESSE - Tél: 04 74 45 34 86  
Mail: [petitecroute@wanadoo.fr](mailto:petitecroute@wanadoo.fr) - Site: [www.lapetitecroute.fr](http://www.lapetitecroute.fr)

|  | TARIF DE L'ANNEE 2026            |        |
|--|----------------------------------|--------|
| CLIO<br>Boule ou baguette<br>Aucune<br>Jours de livraison<br>TRADITION | SENIOR "LIGHT"                   | 15.30€ |
|  | SENIOR "LIGHT" + SOUPE           | 17.60€ |
|  | TRADITION BON APPETIT            | 17.60€ |
|  | FORMULE PLAT + ENTREE OU DE...   | 16.50€ |
|  | FORMULE 1/2 PLAT + ENTREE OU ... | 14.50€ |
|  | PLAT PRINCIPAL                   | 14.50€ |



|                                      |                                     |                               |  |
|--------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|--|
| <b>09 - Lundi 23 février 2026</b>    |                                     |                               |  |
| 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        |  |
| <b>09 - Mardi 24 février 2026</b>    |                                     |                               |  |
| 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               |  |
| <b>09 - Mercredi 25 février 2026</b> |                                     |                               |  |
| 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 |  |
| <b>09 - Jeudi 26 février 2026</b>    |                                     |                               |  |
| PIZZA AUX MOULES ET CREVETTES        | RAGOÛT DE GESIERS DE VOLAILLE PUREE | QUATRE QUARTS MAISON          |  |
|                                      |                                     | FRUIT DE SAISON               |  |
| SOUPE DE LEGUMES                     | CARBONADE DE BOEUF - NOUILLES SOJA  | CAMEMBERT DE NORMANDIE        |  |
| <b>09 - Vendredi 27 février 2026</b> |                                     |                               |  |
| MAQUEREAU FRAIS AU VIN BLANC         | ROUGAIL SAUCISSE - RIZ THAÏ         | TERRINE DE FRUITS ROUGES      |  |
|                                      |                                     | GELEE DE FRAISES MAISON       |  |
| TERRINE DE CAMPAGNE MAISON           | MOUSSE DE POISSONS CREME - EPINARDS | FOURME D'AMBERT               |  |
| <b>09 - Samedi 28 février 2026</b>   |                                     |                               |  |
| 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 |  |
| <b>09 - Dimanche 1er mars 2026</b>   |                                     |                               |  |
| SALADE DE PIEDS DE VEAU              | ESCALOPE DE DINDE HARICOTS VERTS    | TARTE AUX POIRES              |  |
|                                      |                                     | FRUIT DE SAISON               |  |
| CRUDITES: BETTERAVE - CHOU FLEUR     | SOLE 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](mailto:petitecroute@wanadoo.fr) - Site: [www.lapetitecroute.fr](http://www.lapetitecroute.fr)