



SEMAINE DU 23 FEVRIER AU 01 MARS 2026



Chère cliente, cher client, ce document vous permet de choisir vos repas pour la semaine et de nous le retourner complété en cochant les menus souhaités.

Merci de nous retourner ce document avant le **Mardi 10 Février**. En respectant cette date de retour, vous nous permettez de gérer au mieux nos achats de produits frais et de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Nom : _____

Prénom : _____

Votre adresse (*menu Liberté uniquement*) : _____

	TROYES & LIMITROPHE	HORS AGGLO & DEPARTEMENT
Menu Sérénité (dès 5 repas par semaine) Un accompagnement sur toute la semaine	Base : 15.50€ TTC (dont 7.00€ TTC de livraison) Total après crédit impôt : 12.00€ TTC	Base : 16.50€ TTC (dont 8.60€ TTC de livraison) Total après crédit impôt : 12.70€ TTC
Menu Confiance (2 à 4 repas par semaine) L'essentiel, sans se compliquer la vie	Base : 16.80€ TTC (dont 7.00€ TTC de livraison) Total après crédit impôt : 13.50€ TTC	Base : 18.60€ TTC (dont 8.60€ TTC de livraison) Total après crédit impôt : 14.30€ TTC
Menu Liberté (demandes ponctuelles) Votre rythme, nos recettes	Base : 18.50€ TTC (dont 7.50€ TTC de livraison) Total après crédit impôt 15.25€ TTC	

Annulation possible au minimum 72h à l'avance. Tout menu non décommandé est facturé.

Nouveau : bénéficiez de l'AICI : Avance au crédit d'impôt par l'URSSAF Le crédit d'impôt réduit directement le prix que vous payez. Si vous le souhaitez, nous pouvons vous aider à le mettre en place en contactant Mathilde au 03 53 63 19 63. Il vous permet de bénéficier immédiatement de votre crédit d'impôts sur les frais de livraison et ainsi d'une avance de trésorerie jusque 1570€ par an.

Règlement sur facture par quinzaine. Paiement par virement ou prélèvement automatique ou par chèque à l'ordre SAS CLC11

Pour vos virements : IBAN FR76 1027 8025 7700 0207 4470 146 – BIC CMCIFR2A

Signature client :

Composez vos repas : 1 entrée + 1 plat + 1 laitage + 1 dessert

Tous les plats du midi sont accompagnés d'un pain cuit sur place. Si vous ne cochez rien, nous vous livrons le menu principal.

Une habitude alimentaire particulière ? Texture Moulinée, sans sel, Autre :

Pain de Mie

	1. Entrée	2. Plats	3. Laitage	4. Dessert	5. Complément du soir
Lundi 23.02	Tartine avocat saumon fumé	Côte de porc Jardinière de légumes Hachis parmentier de bœuf	Fromage ou yaourt	Fromage blanc	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes		Pas de laitage	Fruit de saison	
	Salade de gésier				
Mardi 24.02	Salade de betterave et d'agrumes	Cuisse de poulet Gratin de chou-fleur Hachis parmentier de bœuf	Fromage ou yaourt	Fruit en sirop	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes		Pas de laitage	Fruit de saison	
	Salade de gésier				
Mercredi 25.02	Friand à la viande	Escalope de veau milanaise Tagliatelles Hachis parmentier de bœuf	Fromage ou yaourt	Brownie	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes		Pas de laitage	Fruit de saison	
	Salade de gésier				
Jeudi 26.02	Velouté de potiron au pain d'épices	Lapin en cocotte Carottes Vichy Hachis parmentier de bœuf	Fromage ou yaourt	Tarte aux fruits	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes		Pas de laitage	Fruit de saison	
	Salade de gésier				
Vendredi 27.02	Choux mousse de chorizo	Encornet à la provençale Riz Spaghettis bolognaise	Fromage ou yaourt	Pancake au sirop d'érable	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes		Pas de laitage	Fruit de saison	
	Raviole du jour				
Samedi 28.02	Carottes râpées	Choux braisés Saucisse Spaghettis bolognaise	Fromage ou yaourt	Crème à la pistache	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes		Pas de laitage	Fruit de saison	
	Raviole du jour				
Dimanche 01.03	Saumon macédoine	Andouillette sauce moutarde Pommes sautées Spaghettis bolognaise	Fromage ou yaourt	Pomme au four	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes		Pas de laitage	Fruit de saison	
	Raviole du jour				

La Maison Séjournant se réserve le droit de modifications sans préavis afin d'éviter le gaspillage alimentaire.

Menus proposés selon la disponibilité des produits.

Une question ? Un doute ? Appelez Mathilde ou Pauline au 03 53 63 19 63