



Retour de vos choix le :  
**vendredi 24 novembre**

## MENU CLASSIQUE

### Déjeuner

### Dîner

**Lundi**  
4-déc.

Entrée chaude : Crêpe jambon emmental\*  
Fenouil râpé aux herbes  
**ESCALOPE DE POULET SAUCE NORMANDE**  
**Pommes lyonnaises**  
Camembert à la coupe  
Compote pomme-framboise pot

Potage Soubise  
Salade de quinoa aux olives  
**GALETTE DE LEGUMES MOZZARELLA (VEGETARIEN)**  
**Carottes au cumin**  
Yaourt brassé  
Pomme



**Mardi**  
5-déc.

Entrée chaude : Tarte saumon ciboulette  
Pâté de campagne & cornichons(\*) ou mousse de canard & cor  
**SAUTE DE BŒUF A L'ANCIENNE**  
**Lentilles**  
Fromage frais gourmand  
Tarte aux poires

Potage Haricots verts et marjolaine  
Betteraves au vinaigre de framboise  
**DOS DE COLIN SAUCE MATELOTE**  
**Epinards à la béchamel**  
Tomme noire en tranche  
Kiwi

**Mercredi**  
6-déc.

Entrée chaude : Friand au fromage  
Salade de pommes de terre à l'échalote  
**ROTI DE DINDE SAUCE POULETTE**  
**Poêlée de champignons**  
Fromage blanc  
Poire

Potage Tomate  
Coleslaw  
**CANNELLONI (PLAT COMPLET)**  
Saint moret  
Crème dessert vanille

**Jeudi**  
7-déc.

Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic  
Céleri râpé sauce rémoulade  
**DOS DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC**  
**Riz créole**  
Yaourt brassé  
Cœur coulant chocolat



Potage Mimosa  
Œuf dur mayonnaise  
**CORDON BLEU**  
**Carottes persillées**  
Bleu en tranche  
Kaki

**Vendredi**  
8-déc.

Entrée chaude : Pizza tomate fromage  
Chou blanc râpé aux herbes  
**GALETTE DE BOULGOUR MEXICAINE (VEGETARIEN)**  
**Navets crème de curry**  
Duo de fromage  
Compote de poire pot

Potage Dubarry  
Betteraves cuites à la ciboulette  
**EMINCE DE BŒUF CHAROLAIS SAUCE LYONNAISE**  
**Flageolets**  
Faisselle  
Pomme

**Samedi**  
9-déc.

Entrée chaude : Tarte aux poireaux  
Salade du jardin (endives, radis, noix)  
**CHIPOLATAS AUX HERBES DE PROVENCE(\*)**  
**Pommes vapeur au curry**  
Brie à la coupe  
Liégeois chocolat



Potage Parmentier  
Duo de charcuterie & cornichons(\*) ou galantine de volaille & c  
**OMELETTE AU FROMAGE**  
**Fondue de poireaux à la crème**  
Yaourt nature  
Banane

**Dimanche**  
10-déc.

Entrée chaude : Crêpe aux champignons  
Salade de riz californienne (riz, p. pois, maïs, ananas)  
**SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE CURRY**  
**Ratatouille**  
Fromage frais gourmand  
Orange



Potage Oignons  
Emincé de fenouil, mandarine, éclats d'amande & raisins secs  
**SAUMONETTE SAUCE A L'OSEILLE**  
**Penne**  
Fromage fouetté Madame Loïk  
Yaourt aux fruits



Bon de Commande

MENU CLASSIQUE

**Retour de vos choix le:  
vendredi 24 novembre 2023**

Déjeuner

Dîner

Lundi 4-déc.	<p>Entrée chaude : Crêpe jambon emmental* Fenouil râpé aux herbes <b>ESCALOPE DE POULET SAUCE NORMANDE</b> <b>Pommes lyonnaises</b> Camembert à la coupe Compote pomme-framboise pot</p>	<p>Potage Soubise Salade de quinoa aux olives <b>GALETTE DE LEGUMES MOZZARELLA (VEGETARIEN)</b> <b>Carottes au cumin</b> Yaourt brassé Pomme</p>
Mardi 5-déc.	<p>Entrée chaude : Tarte saumon ciboulette Pâté de campagne &amp; cornichons(*) ou mousse de canard &amp; cor <b>SAUTE DE BŒUF A L'ANCIENNE</b> <b>Lentilles</b> Fromage frais gourmand Tarte aux poires</p>	<p>Potage Haricots verts et marjolaine Betteraves au vinaigre de framboise <b>DOS DE COLIN SAUCE MATELOTE</b> <b>Epinards à la béchamel</b> Tomme noire en tranche Kiwi</p>
Mercredi 6-déc.	<p>Entrée chaude : Friand au fromage Salade de pommes de terre à l'échalote <b>ROTI DE DINDE SAUCE POULETTE</b> <b>Poêlée de champignons</b> Fromage blanc Poire</p>	<p>Potage Tomate Coleslaw <b>CANNELLONI (PLAT COMPLET)</b>  Saint moret Crème dessert vanille</p>
Jeudi 7-déc.	<p>Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic Céleri râpé sauce rémoulade <b>DOS DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC</b> <b>Riz créole</b> Yaourt brassé Cœur coulant chocolat</p>	<p>Potage Mimosa Œuf dur mayonnaise <b>CORDON BLEU</b> <b>Carottes persillées</b> Bleu en tranche Kaki</p>
Vendredi 8-déc.	<p>Entrée chaude : Pizza tomate fromage Chou blanc râpé aux herbes <b>GALETTE DE BOULGOUR MEXICAINE (VEGETARIEN)</b> <b>Navets crème de curry</b> Duo de fromage Compote de poire pot</p>	<p>Potage Dubarry Betteraves cuites à la ciboulette <b>EMINCE DE BŒUF CHAROLAIS SAUCE LYONNAISE</b> <b>Flageolets</b> Faisselle Pomme</p>
Samedi 9-déc.	<p>Entrée chaude : Tarte aux poireaux Salade du jardin (endives, radis, noix) <b>CHIPOLATAS AUX HERBES DE PROVENCE(*)</b> <b>Pommes vapeur au curry</b> Brie à la coupe Liégeois chocolat</p>	<p>Potage Parmentier Duo de charcuterie &amp; cornichons(*) ou galantine de volaille &amp; c <b>OMELETTE AU FROMAGE</b> <b>Fondue de poireaux à la crème</b> Yaourt nature Banane</p>
Dimanche 10-déc.	<p>Entrée chaude : Crêpe aux champignons Salade de riz californienne (riz, p. pois, maïs, ananas) <b>SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE CURRY</b> <b>Ratatouille</b> Fromage frais gourmand Orange</p>	<p>Potage Oignons Emincé de fenouil, mandarine, éclats d'amande &amp; raisins secs <b>SAUMONETTE SAUCE A L'OSEILLE</b> <b>Penne</b> Fromage fouetté Madame Loïk Yaourt aux fruits</p>

\* Contient du porc - Nos produits peuvent contenir des allergènes

**Comment compléter votre bon de commande:**

Cochez la case désirée et éventuellement rayez ce que vous ne souhaitez pas.  
Vous pouvez librement changer les plats entre les menus du midi et du soir.  
Vous pouvez changer la garniture du plat principal.  
Vous pouvez aussi choisir un composant de la carte de remplacement ou une salade composée.

Nos produits sont fabriqués dans un atelier qui utilise arachides, soja, œufs, gluten, crustacés, poissons, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques.

J'ai pris connaissance des Conditions Générales de Vente d'Appétits & Associés et les ai acceptées

Nom et Prénom du client:

Date et Signature:

Vous pouvez compléter votre choix avec notre offre de boulangerie traditionnelle ou de compléments en choisissant le moment de la livraison.

<b>Baguette tradition ou boules tranchées (2,80€)</b>	<b>Petits pains et/ou bouteilles d'eau (0,70€)</b>
<b>Jour de livraison</b>	<b>Jour de livraison</b>
<input type="checkbox"/> LUNDI	<input type="checkbox"/> LUNDI
<input type="checkbox"/> MARDI	<input type="checkbox"/> MARDI
<input type="checkbox"/> JEUDI	<input type="checkbox"/> JEUDI
<input type="checkbox"/> VENDREDI	<input type="checkbox"/> VENDREDI

Merci de bien vouloir joindre votre règlement à votre commande.

Pour vous aider à calculer le montant à régler, vous pouvez utiliser le tableau ci-dessous.

\* **Nombre de menus déjeuner ou diner** \_\_\_\_\_ x 19,40€ = \_\_\_\_\_  
(Entrée ou potage, plat, garniture, fromage, dessert)

\* **Nombre de formule déjeuner + collation légère du soir** \_\_\_\_\_ x 24,00€ = \_\_\_\_\_  
(entrée, plat, garniture, fromage, dessert et 3 composants parmi les entrées, potage, fromages, desserts)

\* **Nombre de duo déjeuner + repas complet** \_\_\_\_\_ x 33,50€ = \_\_\_\_\_  
(Formule de 2 repas complets)

\* **Nombre de plats garni ou salade composée** \_\_\_\_\_ x 15,10€ = \_\_\_\_\_  
(Plat et sa garniture seuls)

\* **Nombre de entrée/potage ou fromage ou dessert supp.** \_\_\_\_\_ x 2,00€ = \_\_\_\_\_

\* **Nombre de baguettes tradition ou boules tranchées** \_\_\_\_\_ x 2,80€ = \_\_\_\_\_

\* **Nombre de petits pains et/ou bouteilles eau** \_\_\_\_\_ x 0,70€ = \_\_\_\_\_

**Montant TOTAL à régler:** \_\_\_\_\_