



Retour de vos choix le :
vendredi 24 novembre

MENU SANS SUCRE AJOUTÉ

Déjeuner

Dîner

Lundi
4-déc.

Entrée chaude : Crêpe jambon emmental*
” Fenouil râpé aux herbes
ESCALOPE DE POULET SAUCE NORMANDE
Fusilli / Brocolis
Camembert à la coupe
Entremets fraise s/sucre

Potage Soubise
Salade de quinoa aux olives
STEAK HACHE DE VEAU AU JUS
Pommes vapeur / Carottes au cumin
Yaourt brassé
Pomme

Mardi
5-déc.

Entrée chaude : Tarte saumon ciboulette
” Pâté de campagne & cornichons(*) ou mousse de canard & c
SAUTE DE BŒUF A L'ANCIENNE
Lentilles / Haricots plats
Fromage frais gourmand
Moelleux framboise s/sucre

” Potage Haricots verts et marjolaine
Betteraves au vinaigre de framboise
DOS DE COLIN SAUCE MATELOTE
Riz basmati / 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
Semoule / Julienne de légumes
Fromage blanc
Poire

” Potage Tomate
Coleslaw
EMINCE DE BŒUF AU JUS
Macaroni / Chou-fleur
Saint moret
Entremets vanille s/sucre

Jeudi
7-déc.

Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic
” Céleri râpé sauce rémoulade
DOS DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC
Riz créole / Haricots plats
Yaourt brassé
Moelleux chocolat s/sucre

” Potage Mimosa
Œuf dur mayonnaise
ESCALOPE DE DINDE AU JUS
Coquillettes / Carottes persillées
Bleu en tranche
Kaki

Vendredi
8-déc.

Entrée chaude : Pizza tomate fromage
” Chou blanc râpé aux herbes
ROTI DE VEAU AU JUS
Pommes sautées / Navets crème de curry
Duo de fromage
Entremets coco s/sucre

” Potage Dubarry
Betteraves cuites à la ciboulette
STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE LYONNAISE
Flageolets / Salsifis
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 / Brocolis
Brie à la coupe
Entremets chocolat s/sucre

” Potage Parmentier
Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille & c
OMELETTE AU FROMAGE
Torti / Fondue de poireaux à la crème
Yaourt nature
Purée pomme-banane s/sucre

Dimanche
10-déc.

Entrée chaude : Crêpe aux champignons
” Salade de riz californienne (riz, p. pois, maïs, ananas)
AIGUILLETES DE POULET AU JUS
Riz camarguais / Ratatouille
Fromage frais gourmand
Orange

” Potage Oignons
Emincé de fenouil, mandarine, éclats d'amande & raisins secs
SAUMONETTE SAUCE A L'OSEILLE
Penne / Epinards
Fromage fouetté Madame Loïk
Entremets fraise s/sucre

Bon de Commande

MENU SANS SUCRE AJOUTE

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

Déjeuner

Dîner

Lundi 4-déc.	<p>Entrée chaude : Crêpe jambon emmental* Fenouil râpé aux herbes ESCALOPE DE POULET SAUCE NORMANDE Fusilli / Brocolis Camembert à la coupe Entremets fraise s/sucre</p>	<p>Potage Soubise Salade de quinoa aux olives STEAK HACHE DE VEAU AU JUS Pommes vapeur / Carottes au cumin Yaourt brassé Pomme</p>
Mardi 5-déc.	<p>Entrée chaude : Tarte saumon ciboulette Pâté de campagne & cornichons(*) ou mousse de canard & c SAUTE DE BŒUF A L'ANCIENNE Lentilles / Haricots plats Fromage frais gourmand Moelleux framboise s/sucre</p>	<p>Potage Haricots verts et marjolaine Betteraves au vinaigre de framboise DOS DE COLIN SAUCE MATELOTE Riz basmati / Epinards à la béchamel Tomme noire en tranche Kiwi</p>
Mercredi 6-déc.	<p>Entrée chaude : Friand au fromage Salade de pommes de terre à l'échalote ROTI DE DINDE SAUCE POULETTE Semoule / Julienne de légumes Fromage blanc Poire</p>	<p>Potage Tomate Coleslaw EMINCE DE BŒUF AU JUS Macaroni / Chou-fleur Saint moret Entremets vanille s/sucre</p>
Jeudi 7-déc.	<p>Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic Céleri râpé sauce rémoulade DOS DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC Riz créole / Haricots plats Yaourt brassé Moelleux chocolat s/sucre</p>	<p>Potage Mimosa Œuf dur mayonnaise ESCALOPE DE DINDE AU JUS Coquillettes / Carottes persillées Bleu en tranche Kaki</p>
Vendredi 8-déc.	<p>Entrée chaude : Pizza tomate fromage Chou blanc râpé aux herbes ROTI DE VEAU AU JUS Pommes sautées / Navets crème de curry Duo de fromage Entremets coco s/sucre</p>	<p>Potage Dubarry Betteraves cuites à la ciboulette STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE LYONNAISE Flageolets / Salsifis Faisselle Pomme</p>
Samedi 9-déc.	<p>Entrée chaude : Tarte aux poireaux Salade du jardin (endives, radis, noix) CHIPOLATAS AUX HERBES DE PROVENCE(*) Pommes vapeur au curry / Brocolis Brie à la coupe Entremets chocolat s/sucre</p>	<p>Potage Parmentier Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille & c OMELETTE AU FROMAGE Torti / Fondue de poireaux à la crème Yaourt nature Purée pomme-banane s/sucre</p>
Dimanche 10-déc.	<p>Entrée chaude : Crêpe aux champignons Salade de riz californienne (riz, p. pois, maïs, ananas) AIGUILLETES DE POULET AU JUS Riz camarguais / Ratatouille Fromage frais gourmand Orange</p>	<p>Potage Oignons Emincé de fenouil, mandarine, éclats d'amande & raisins secs SAUMONETTE SAUCE A L'OSEILLE Penne / Epinards Fromage fouetté Madame Loïk Entremets fraise s/sucre</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.

Baguette tradition ou boules tranchées (2,80€)		Petits pains et/ou bouteilles d'eau (0,70€)	
Jour de livraison		Jour de livraison	
<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: _____