



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

## MENU SANS VIANDE

### Déjeuner

### Dîner

<b>Lundi</b> 4-déc.	" Fenouil râpé aux herbes <b>PAVE DE POISSON A LA NAPOLITAINE</b> <b>Fusilli</b> Camembert à la coupe Compote pomme-framboise pot	-	" Potage Soubise Salade de quinoa aux olives <b>GALETTE DE LEGUMES MOZZARELLA (VEGETARIEN)</b> <b>Carottes au cumin</b> Yaourt brassé Pomme
<b>Mardi</b> 5-déc.	" Entrée chaude : Tarte saumon ciboulette " Macédoine mayonnaise <b>NUGGETS DE BLE</b> <b>Riz basmati</b> Fromage frais gourmand Tarte aux poires	" 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	
<b>Mercredi</b> 6-déc.	" Entrée chaude : Friand au fromage " Salade de pommes de terre à l'échalote <b>FALAFELS FEVES MENTHE ET CORIANDRE SAUCE POULETTE</b> <b>Macaroni</b> Fromage blanc Poire	" Potage Tomate Coleslaw <b>FEUILLETE DE POISSON BEURRE BLANC ECHALOTE</b> <b>Julienne de légumes</b> Saint moret Crème dessert vanille	
<b>Jeudi</b> 7-déc.	" Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic " Céleri râpé sauce rémoulade <b>DOS DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC</b> <b>Riz créole</b> Yaourt brassé Crêpe au chocolat	" Potage Mimosa Œuf dur mayonnaise <b>CREPE AU FROMAGE</b> <b>Carottes persillées</b> Bleu en tranche Kaki	
<b>Vendredi</b> 8-déc.	" 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	" Potage Dubarry Betteraves cuites à la ciboulette <b>CRUMBLE DE POISSON</b> <b>Pommes sautées</b> Yaourt aromatisé Pomme	
<b>Samedi</b> 9-déc.	" Entrée chaude : Tarte aux poireaux " Salade du jardin (endives, radis, noix) <b>TARTE AUX LEGUMES</b> <b>Brocolis</b> Brie à la coupe Liégeois chocolat	" Potage Parmentier Mousse de légumes <b>OMELETTE AU FROMAGE</b> <b>Fondue de poireaux à la crème</b> Yaourt nature Banane	
<b>Dimanche</b> 10-déc.	" Entrée chaude : Crêpe aux champignons " Salade de riz californienne (riz, p. pois, maïs, ananas) <b>PANE FROMAGER</b> <b>Ratatouille</b> Fromage frais gourmand Orange	" Potage Oignons Emincé de fenouil, mandarine, éclats d'amande & raisins secs <b>SAUMONETTE SAUCE A L'OSEILLE</b> <b>Penne</b> Fromage fouetté Madame Loïk Yaourt aux fruits	



**Bon de Commande**  
**MENU SANS VIANDE**

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

Déjeuner

Dîner

Lundi 4-déc.	<p>Fenouil râpé aux herbes <b>PAVE DE POISSON A LA NAPOLITAINE</b> <b>Fusilli</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 Macédoine mayonnaise <b>NUGGETS DE BLE</b> <b>Riz basmati</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>FALAFELS FEVES MENTHE ET CORIANDRE SAUCE POULETTE</b> <b>Macaroni</b> Fromage blanc Poire</p>		<p>Potage Tomate Coleslaw <b>FEUILLETE DE POISSON BEURRE BLANC ECHALOTE</b> <b>Julienne de légumes</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 Crêpe au chocolat</p>		<p>Potage Mimosa Œuf dur mayonnaise <b>CREPE AU FROMAGE</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>CRUMBLE DE POISSON</b> <b>Pommes sautées</b> Yaourt aromatisé Pomme</p>
Samedi 9-déc.	<p>Entrée chaude : Tarte aux poireaux Salade du jardin (endives, radis, noix) <b>TARTE AUX LEGUMES</b> <b>Brocolis</b> Brie à la coupe Liégeois chocolat</p>		<p>Potage Parmentier Mousse de légumes <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>PANE FROMAGER</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>

**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:** \_\_\_\_\_