



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

## MENU SANS SEL AJOUTÉ

### Déjeuner

### Dîner

**Lundi**  
4-déc.

”  
Fenouil râpé aux herbes s/sel  
**ESCALOPE DE POULET SAUCE NORMANDE S/SEL**  
Fusilli s/sel  
Fromage blanc  
Compote pomme-framboise pot

Potage Soubise s/sel  
Chou rouge émincé aux herbes s/sel  
**STEAK HACHE DE VEAU AU JUS S/SEL**  
Carottes au cumin s/sel  
Yaourt brassé  
Pomme

**Mardi**  
5-déc.

”  
Macédoine mayonnaise s/sel  
**SAUTE DE BŒUF A L'ANCIENNE S/SEL**  
Lentilles s/sel  
Fromage frais gourmand  
Tarte aux poires

”  
Potage Haricots verts et marjolaine s/sel  
Betteraves cuites au persil s/sel  
**DOS DE COLIN SAUCE MATELOTE S/SEL**  
Epinards à la béchamel s/sel  
Gouda s/sel  
Kiwi

**Mercredi**  
6-déc.

”  
Fond d'artichaut vinaigrette s/sel  
**ROTI DE DINDE SAUCE POULETTE S/SEL**  
Julienne de légumes s/sel  
Fromage blanc  
Poire

”  
Potage Tomate s/sel  
Coleslaw s/sel  
**EMINCE DE BŒUF AU JUS S/SEL**  
Macaroni s/sel  
Yaourt nature  
Crème dessert vanille

**Jeudi**  
7-déc.

”  
Céleri râpé sauce rémoulade s/sel  
**DOS DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC S/SEL**  
Riz créole s/sel  
Yaourt brassé  
Crêpe au chocolat

”  
Potage Mimosa s/sel  
Œuf dur mayonnaise s/sel  
**ESCALOPE DE DINDE AU JUS S/SEL**  
Carottes persillées s/sel  
Edam s/sel  
Kaki

**Vendredi**  
8-déc.

”  
Chou blanc râpé aux herbes s/sel  
**ROTI DE VEAU AU JUS S/SEL**  
Navets crème de curry s/sel  
Fromage blanc  
Compote de poire pot

”  
Potage Dubarry s/sel  
Betteraves cuites à la ciboulette s/sel  
**STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE LYONNAISE S/SEL**  
Flageolets s/sel  
Yaourt aromatisé  
Pomme

**Samedi**  
9-déc.

”  
Endives émincées aux herbes s/sel  
**EMINCE DE PORC AU JUS S/SEL(\*)**  
Pommes vapeur au curry s/sel  
Yaourt brassé  
Liégeois chocolat

”  
Potage Parmentier s/sel  
Mousse de légumes s/sel  
**OMELETTE NATURE S/SEL**  
Fondue de poireaux à la crème s/sel  
Yaourt nature  
Banane

**Dimanche**  
10-déc.

”  
Salade de navets s/sel  
**AIGUILLETES DE POULET AU JUS S/SEL**  
Ratatouille s/sel  
Fromage frais gourmand  
Orange

”  
Potage Oignons s/sel  
Fenouil râpé à l'aneth s/sel  
**SAUMONETTE SAUCE A L'OSEILLE S/SEL**  
Penne s/sel  
Gouda s/sel  
Yaourt aux fruits



Bon de Commande

MENU SANS SEL AJOUTE

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

Déjeuner

Dîner

Lundi 4-déc.	<p>Fenouil râpé aux herbes s/sel <b>ESCALOPE DE POULET SAUCE NORMANDE S/SEL</b> Fusilli s/sel Fromage blanc Compote pomme-framboise pot</p>	<p>Potage Soubise s/sel Chou rouge émincé aux herbes s/sel <b>STEAK HACHE DE VEAU AU JUS S/SEL</b> Carottes au cumin s/sel Yaourt brassé Pomme</p>
Mardi 5-déc.	<p>Macédoine mayonnaise s/sel <b>SAUTE DE BŒUF A L'ANCIENNE S/SEL</b> Lentilles s/sel Fromage frais gourmand Tarte aux poires</p>	<p>Potage Haricots verts et marjolaine s/sel Betteraves cuites au persil s/sel <b>DOS DE COLIN SAUCE MATELOTE S/SEL</b> Epinards à la béchamel s/sel Gouda s/sel Kiwi</p>
Mercredi 6-déc.	<p>Fond d'artichaut vinaigrette s/sel <b>ROTI DE DINDE SAUCE POULETTE S/SEL</b> Julienne de légumes s/sel Fromage blanc Poire</p>	<p>Potage Tomate s/sel Coleslaw s/sel <b>EMINCE DE BŒUF AU JUS S/SEL</b> Macaroni s/sel Yaourt nature Crème dessert vanille</p>
Jeudi 7-déc.	<p>Céleri râpé sauce rémoulade s/sel <b>DOS DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC S/SEL</b> Riz créole s/sel Yaourt brassé Crêpe au chocolat</p>	<p>Potage Mimosa s/sel Œuf dur mayonnaise s/sel <b>ESCALOPE DE DINDE AU JUS S/SEL</b> Carottes persillées s/sel Edam s/sel Kaki</p>
Vendredi 8-déc.	<p>Chou blanc râpé aux herbes s/sel <b>ROTI DE VEAU AU JUS S/SEL</b> Navets crème de curry s/sel Fromage blanc Compote de poire pot</p>	<p>Potage Dubarry s/sel Betteraves cuites à la ciboulette s/sel <b>STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE LYONNAISE S/SEL</b> Flageolets s/sel Yaourt aromatisé Pomme</p>
Samedi 9-déc.	<p>Endives émincées aux herbes s/sel <b>EMINCE DE PORC AU JUS S/SEL(*)</b> Pommes vapeur au curry s/sel Yaourt brassé Liégeois chocolat</p>	<p>Potage Parmentier s/sel Mousse de légumes s/sel <b>OMELETTE NATURE S/SEL</b> Fondue de poireaux à la crème s/sel Yaourt nature Banane</p>
Dimanche 10-déc.	<p>Salade de navets s/sel <b>AIGUILLETES DE POULET AU JUS S/SEL</b> Ratatouille s/sel Fromage frais gourmand Orange</p>	<p>Potage Oignons s/sel Fenouil râpé à l'aneth s/sel <b>SAUMONETTE SAUCE A L'OSEILLE S/SEL</b> Penne s/sel Gouda s/sel 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.

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: \_\_\_\_\_