



Retour de vos choix le :
vendredi 9 février

MENU CLASSIQUE

Déjeuner

Dîner

Lundi
19-févr.

” Entrée chaude : Crêpe aux champignons
Radis
BOULETTES DE BŒUF SAUCE ROBERT
Boulogour
Yaourt nature
Pêche au sirop



Potage Clamart
Salade lentilles vinaigrette
AIGUILLETES DE POULET SAUCE CURRY
Carottes persillées
Ovale
Clémentines

Mardi
20-févr.

” Entrée chaude : Tarte provençale
Galantine de volaille & cornichons
SAUTE DE BŒUF CHAROLAIS SAUCE BORDELAISE
Pâtes coudes rayés
Saint Paulin en tranche
Orange



” Potage Fontange
Céleri râpé sauce rémoulade
FEUILLETE DE POISSON BEURRE BLANC ECHALOTE
Haricots verts à l'ail
Fromage frais gourmand
Gâteau basque

Mercredi
21-févr.

” Entrée chaude : Buns emmental
Carottes râpées au basilic
NORMANDIN DE VEAU SAUCE COCOTTE
Semoule
Petit moulé nature
Liégeois café



” Potage Freuseuse
Cœurs de palmiers
ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE AU JUS A L'AIL
Jardinière de légumes
Yaourt brassé
Poire

Jeudi
22-févr.

Entrée chaude : Crêpe à l'emmental
Radis
BOUDIN NOIR(*)
Purée à la muscade
Mimolette en tranche
Gélifié vanille



” Potage Soissons
Betteraves cuites aux pommes
POISSON FACON FISH & CHIPS
Haricots beurre tomate
Faisselle
Clémentines

Vendredi
23-févr.

Entrée chaude : Feuilleté hot-dog*
Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille & c
SAUTE DE BŒUF CHAROLAIS SAUCE GOULASH
Poêlée forestière
Camembert à la coupe
Gaufre sauce chocolat



” Potage Santé
Chou blanc râpé à la ciboulette
AIGUILLETES DE POULET AU JUS
Lentilles / Carottes persillées
Fromage blanc
Banane

PLAT et LEGUMES
ne sont pas
dissociables

Samedi
24-févr.

Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic
Salade verte
PENNE A LA CARBONARA (PLAT COMPLET*)
Duo de fromage
Fromage blanc au miel



” Potage Cultivateur
Salade de quinoa aux olives
ŒUFS BROUILLES AUX OIGNONS
Chou vert braisé
Yaourt nature
Orange

Dimanche
25-févr.

” Entrée chaude : Pizza champignon
Salade orientale
SAUTE D'AGNEAU SAUCE CURRY
Légumes curry
Fromage frais gourmand
Pomme

” Potage Provençal
Salade de pousse de soja vinaigrette thai
DOS DE COLIN SAUCE MARSEILLAISE
Semoule
Carré fondu Président
Purée pomme-coing s/sucre



Bon de Commande

MENU CLASSIQUE

**Retour de vos choix le:
vendredi 9 février 2024**

Déjeuner

Dîner

Lundi
19-févr.

Entrée chaude : Crêpe aux champignons Radis BOULETTES DE BŒUF SAUCE ROBERT Boulgour Yaourt nature Pêche au sirop	Potage Clamart Salade lentilles vinaigrette AIGUILLETES DE POULET SAUCE CURRY Carottes persillées Ovale Clémentines
---	--

Mardi
20-févr.

Entrée chaude : Tarte provençale Galantine de volaille & cornichons SAUTE DE BŒUF CHAROLAIS SAUCE BORDELAISE Pâtes coudes rayés Saint Paulin en tranche Orange	Potage Fontange Céleri râpé sauce rémoulade FEUILLETE DE POISSON BEURRE BLANC ECHALOTE Haricots verts à l'ail Fromage frais gourmand Gâteau basque
---	---

Mercredi
21-févr.

Entrée chaude : Buns emmental Carottes râpées au basilic NORMANDIN DE VEAU SAUCE COCOTTE Semoule Petit moulé nature Liégeois café	Potage Freneuse Cœurs de palmiers ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE AU JUS A L'AIL Jardinière de légumes Yaourt brassé Poire
--	---

Jeudi
22-févr.

Entrée chaude : Crêpe à l'emmental Radis BOUDIN NOIR(*) Purée à la muscade Mimolette en tranche Gélifié vanille	Potage Soissons Betteraves cuites aux pommes POISSON FACON FISH & CHIPS Haricots beurre tomate Faisselle Clémentines
--	---

Vendredi
23-févr.

Entrée chaude : Feuilleté hot-dog* Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille & c SAUTE DE BŒUF CHAROLAIS SAUCE GOULASH Poêlée forestière Camembert à la coupe Gaufre sauce chocolat	Potage Santé Chou blanc râpé à la ciboulette AIGUILLETES DE POULET AU JUS Lentilles / Carottes persillées Fromage blanc Banane
--	---

Samedi
24-févr.

Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic Salade verte PENNE A LA CARBONARA (PLAT COMPLET*) Duo de fromage Fromage blanc au miel	Potage Cultivateur Salade de quinoa aux olives ŒUFS BROUILLES AUX OIGNONS Chou vert braisé Yaourt nature Orange
---	--

Dimanche
25-févr.

Entrée chaude : Pizza champignon Salade orientale SAUTE D'AGNEAU SAUCE CURRY Légumes curry Fromage frais gourmand Pomme	Potage Provençal Salade de pousse de soja vinaigrette thai DOS DE COLIN SAUCE MARSEILLAISE Semoule Carré fondu Président Purée pomme-coing s/sucre
--	---

* 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: _____