



Retour de vos choix le :
vendredi 16 février

MENU CLASSIQUE

Déjeuner

Dîner

Lundi
26-févr.

Entrée chaude : Tarte thon tomate
Céleri râpé sauce rémoulade
FILET DE POULET BASQUAISE
Riz créole
Tomme noire en tranche
Crème dessert pralinée

Potage Champignons
Œuf dur mayonnaise
ROTI DE BŒUF AU JUS
Salsifi sauce tomate
Yaourt brassé
Clémentines



Mardi
27-févr.

Entrée chaude : Friand au fromage
Pâté de foie & cornichons(*) ou mousse de canard & cornichon
CUISSE DE CANETTE SAUCE A L'ORANGE
Pommes rösti
Saint Paulin en tranche
Kiwi

Potage Andalouse
Salade suisse (carottes, emmental, salade)
CRUMBLE DE POISSON
Epinards à la crème
Fromage blanc
Pâtisserie du jour

Mercredi
28-févr.

Entrée chaude : Croisillon Dubarry
Fenouil rémoulade
CUISSE DE POULET LABEL ROUGE SAUCE KEBAB
Pommes vapeur au curry
Yaourt nature
Pomme de saison



Potage Champenois
Salade de navets
HAMBURGER DE BŒUF SAUCE AU POIVRE
Chou-fleur béchamel
Samos
Mousse au chocolat

Jeudi
29-févr.

Entrée chaude : Tarte légumes à la provençale
Radis
SAUCISSE DE TOULOUSE(*)
Lentilles
Edam en tranche
Yaourt aux fruits



Potage Crécy
Betteraves cuites à l'estragon
PAUPIETTE DU PECHEUR SAUCE GRENOBLOISE
Petits pois carottes
Fromage blanc
Orange

Vendredi
1-mars

Entrée chaude : Buns emmental
Salade verte
LASAGNE BOLOGNAISE VBF (PLAT COMPLET)
Duo de fromage
Liégeois vanille



Potage Julienne
Salade de boulgour aux petits légumes
EMINCE DE VEAU SAUCE PAPRIKA
Ratatouille
Yaourt brassé
Banane

Samedi
2-mars

Entrée chaude : Tarte au fromage
Salade russe (carottes, navets, haricots verts) & œuf
ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE(*)
Semoule
Fromage frais gourmand
Beignet aux framboises



Potage Poireaux Pommes de terre
Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille & c
OMELETTE AUX POIVRONS
Julienne de légumes
Gouda en tranche
Poire

Dimanche
3-mars

Entrée chaude : Feuilleté hot-dog*
Salade de pommes de terre aux câpres
CORDON BLEU
Haricots verts aux oignons
Yaourt nature
Clémentines

Potage Esaü
Coleslaw
PENNE DE LA MER SAUCE SAFRANEE (PLAT COMPLET)
Saint Moret BIO
Crème dessert café

Bon de Commande

MENU CLASSIQUE

**Retour de vos choix le:
vendredi 16 février 2024**

Déjeuner

Dîner

Lundi
26-févr.

<p>Entrée chaude : Tarte thon tomate Céleri râpé sauce rémoulade FILET DE POULET BASQUAISE Riz créole Tomme noire en tranche Crème dessert pralinée</p>	<p>Potage Champignons Œuf dur mayonnaise ROTI DE BŒUF AU JUS Salsifi sauce tomate Yaourt brassé Clémentines</p>
---	---

Mardi
27-févr.

<p>Entrée chaude : Friand au fromage Pâté de foie & cornichons(*) ou mousse de canard & cornichon CUISSE DE CANETTE SAUCE A L'ORANGE Pommes rösti Saint Paulin en tranche Kiwi</p>	<p>Potage Andalouse Salade suisse (carottes, emmental, salade) CRUMBLE DE POISSON Epinards à la crème Fromage blanc Pâtisserie du jour</p>
--	--

Mercredi
28-févr.

<p>Entrée chaude : Croisillon Dubarry Fenouil rémoulade CUISSE DE POULET LABEL ROUGE SAUCE KEBAB Pommes vapeur au curry Yaourt nature Pomme de saison</p>	<p>Potage Champenois Salade de navets HAMBURGER DE BŒUF SAUCE AU POIVRE Chou-fleur béchamel Samos Mousse au chocolat</p>
---	--

Jeudi
29-févr.

<p>Entrée chaude : Tarte légumes à la provençale Radis SAUCISSE DE TOULOUSE(*) Lentilles Edam en tranche Yaourt aux fruits</p>	<p>Potage Crécy Betteraves cuites à l'estragon PAUPIETTE DU PECHEUR SAUCE GRENOBLOISE Petits pois carottes Fromage blanc Orange</p>
--	---

Vendredi
1-mars

<p>Entrée chaude : Buns emmental Salade verte LASAGNE BOLOGNAISE VBF (PLAT COMPLET) - Duo de fromage Liégeois vanille</p>	<p>Potage Julienne Salade de boulgour aux petits légumes EMINCE DE VEAU SAUCE PAPRIKA Ratatouille Yaourt brassé Banane</p>
--	--

Samedi
2-mars

<p>Entrée chaude : Tarte au fromage Salade russe (carottes, navets, haricots verts) & œuf ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE(*) Semoule Fromage frais gourmand Beignet aux framboises</p>	<p>Potage Poireaux Pommes de terre Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille & c OMELETTE AUX POIVRONS Julienne de légumes Gouda en tranche Poire</p>
--	---

Dimanche
3-mars

<p>Entrée chaude : Feuilleté hot-dog* Salade de pommes de terre aux câpres CORDON BLEU Haricots verts aux oignons Yaourt nature Clémentines</p>	<p>Potage Esäu Coleslaw PENNE DE LA MER SAUCE SAFRANEE (PLAT COMPLET) - Saint Moret BIO Crème dessert café</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: _____