



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

## MENU SANS VIANDE

### Déjeuner

### Dîner

**Lundi**  
**26-févr.**

” Entrée chaude : Tarte thon tomate  
Céleri râpé sauce rémoulade  
**CREPE AUX CHAMPIGNONS**  
Julienne de légumes  
Tomme noire en tranche  
Crème dessert pralinée

Potage Champignons  
Œuf dur mayonnaise  
**GALETTE DE LEGUMES MOZZARELLA (VEGETARIEN)**  
Salsifi sauce tomate  
Yaourt brassé  
Clémentines

**Mardi**  
**27-févr.**

” Entrée chaude : Friand au fromage  
Mousse de poisson  
**FALAFELS FEVES MENTHE ET CORIANDRE SAUCE A L'ORANG**  
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  
**BOULETTES DE SOJA TOMATE BASILIC SAUCE KEBAB**  
Pommes vapeur au curry  
Yaourt nature  
Pomme de saison

” Potage Champenois  
Salade de navets  
**FILET DE POISSON MEUNIERE**  
Chou-fleur béchamel  
Samos  
Mousse au chocolat

**Jeudi**  
**29-févr.**

” Entrée chaude : Tarte légumes à la provençale  
Radis  
**PANE FROMAGER**  
Petits pois carottes  
Edam en tranche  
Yaourt aux fruits

” Potage Crécy  
Betteraves cuites à l'estragon  
**PAUPIETTE DU PECHEUR SAUCE GRENOBLOISE**  
Torti  
Fromage blanc  
Orange

**Vendredi**  
**1-mars**

” Entrée chaude : Buns emmental  
Salade verte  
**FEUILLETE DE POISSON BEURRE BLANC CITRON**  
Ratatouille  
Duo de fromage  
Liégeois vanille

” Potage Julienne  
Salade de boulgour aux petits légumes  
**FALAFELS FEVES MENTHE CORIANDRE SAUCE PAPRIKA**  
Macaroni  
Yaourt brassé  
Banane

**Samedi**  
**2-mars**

” Entrée chaude : Tarte au fromage  
Salade russe (carottes, navets, haricots verts) & œuf  
**CREPE AU FROMAGE**  
Epinards à la muscade  
Fromage frais gourmand  
Beignet aux framboises

” Potage Poireaux Pommes de terre  
Chou rouge émincé aux herbes  
**OMELETTE AUX POIVRONS**  
Julienne de légumes  
Gouda en tranche  
Poire

**Dimanche**  
**3-mars**

” Salade de pommes de terre aux câpres  
**NUGGETS DE BLE**  
Haricots verts aux oignons  
Yaourt nature  
Clémentines

” Potage Esaü  
Coleslaw  
**PENNE DE LA MER SAUCE SAFRANEE (PLAT COMPLET)**  
Tartare ail et fines herbes  
Crème dessert café



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

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

Déjeuner

Dîner

Lundi  
26-févr.

<p>Entrée chaude : Tarte thon tomate Céleri râpé sauce rémoulade <b>CREPE AUX CHAMPIGNONS</b> Julienne de légumes Tomme noire en tranche Crème dessert pralinée</p>	<p>Potage Champignons Œuf dur mayonnaise <b>GALETTE DE LEGUMES MOZZARELLA (VEGETARIEN)</b> Salsifi sauce tomate Yaourt brassé Clémentines</p>
---	---

Mardi  
27-févr.

<p>Entrée chaude : Friand au fromage Mousse de poisson <b>FALAFELS FEVES MENTHE ET CORIANDRE SAUCE A L'ORANG</b> Pommes rösti Saint Paulin en tranche Kiwi</p>	<p>Potage Andalouse Salade suisse (carottes, emmental, salade) <b>CRUMBLE DE POISSON</b> Epinards à la crème Fromage blanc Pâtisserie du jour</p>
--	---

Mercredi  
28-févr.

<p>Entrée chaude : Croisillon Dubarry Fenouil rémoulade <b>BOULETTES DE SOJA TOMATE BASILIC SAUCE KEBAB</b> Pommes vapeur au curry Yaourt nature Pomme de saison</p>	<p>Potage Champenois Salade de navets <b>FILET DE POISSON MEUNIERE</b> Chou-fleur béchamel Samos Mousse au chocolat</p>
--	---

Jeudi  
29-févr.

<p>Entrée chaude : Tarte légumes à la provençale Radis <b>PANE FROMAGER</b> Petits pois carottes Edam en tranche Yaourt aux fruits</p>	<p>Potage Crécy Betteraves cuites à l'estragon <b>PAUPIETTE DU PECHEUR SAUCE GRENOBLOISE</b> Torti Fromage blanc Orange</p>
--	---

Vendredi  
1-mars

<p>Entrée chaude : Buns emmental Salade verte <b>FEUILLETE DE POISSON BEURRE BLANC CITRON</b> Ratatouille Duo de fromage Liégeois vanille</p>	<p>Potage Julienne Salade de boulgour aux petits légumes <b>FALAFELS FEVES MENTHE CORIANDRE SAUCE PAPRIKA</b> Macaroni Yaourt brassé Banane</p>
---	---

Samedi  
2-mars

<p>Entrée chaude : Tarte au fromage Salade russe (carottes, navets, haricots verts) &amp; œuf <b>CREPE AU FROMAGE</b> Epinards à la muscade Fromage frais gourmand Beignet aux framboises</p>	<p>Potage Poireaux Pommes de terre Chou rouge émincé aux herbes <b>OMELETTE AUX POIVRONS</b> Julienne de légumes Gouda en tranche Poire</p>
---	---

Dimanche  
3-mars

<p>Salade de pommes de terre aux câpres <b>NUGGETS DE BLE</b> Haricots verts aux oignons Yaourt nature Clémentines</p>	<p>Potage Esäu Coleslaw <b>PENNE DE LA MER SAUCE SAFRANEE (PLAT COMPLET)</b> Tartare ail et fines herbes Crème dessert café</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:** \_\_\_\_\_