



Retour de vos choix le :
vendredi 9 février

MENU SANS SEL AJOUTÉ

Déjeuner

Dîner

Lundi
19-févr.

”
Radis
SAUTE DE BŒUF SAUCE ROBERT S/SEL
Boulgour s/sel
Yaourt nature
Pêche au sirop

Potage Clamart s/sel
Salade lentilles vinaigrette
AIGUILLETES DE POULET SAUCE CURRY S/SEL
Carottes persillées s/sel
Yaourt brassé
Clémentines

Mardi
20-févr.

”
Macédoine mayonnaise s/sel
STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE BORDELAISE S/SEL
Pâtes coudes rayés s/sel
Saint paulin s/sel
Orange

”
Potage Fontange s/sel
Céleri râpé sauce rémoulade s/sel
FILET DE HOKI SAUCE A L'OSEILLE S/SEL
Haricots verts à l'ail s/sel
Fromage frais gourmand
Gâteau basque

Mercredi
21-févr.

”
Carottes râpées au basilic s/sel
STEAK HACHE DE VEAU SAUCE COCOTTE S/SEL
Semoule s/sel
Fromage blanc
Liégeois café

”
Potage Freneuse s/sel
Cœurs de palmiers s/sel
ESCALOPE DE POULET AU JUS A L'AIL S/SEL
Jardinière de légumes s/sel
Yaourt brassé
Poire

Judi
22-févr.

”
Radis
ROTI DE PORC AU JUS S/SEL(*)
Purée à la muscade s/sel
Gouda s/sel
Gélifié vanille

”
Potage Soissons s/sel
Betteraves cuites aux pommes s/sel
FILET DE MERLU SAUCE A L'OSEILLE S/SEL
Haricots beurre tomate s/sel
Yaourt aromatisé
Clémentines

Vendredi
23-févr.

”
Mousse de légumes s/sel
SAUTE DE BŒUF SAUCE GOULASH S/SEL
Poêlée forestière s/sel
Yaourt brassé
Gaufre sauce chocolat

”
Potage Santé s/sel
Chou blanc râpé à la ciboulette s/sel
AIGUILLETES DE POULET AU JUS S/SEL
Lentilles s/sel
Fromage blanc
Banane

Samedi
24-févr.

”
Salade verte
EMINCE DE PORC AU JUS S/SEL(*)
Penne s/sel
Yaourt brassé
Fromage blanc au miel

”
Potage Cultivateur s/sel
Salade de navets s/sel
ŒUFS BROUILLES AUX OIGNONS S/SEL
Chou vert braisé s/sel
Yaourt nature
Orange

Dimanche
25-févr.

”
Salade orientale s/sel
SAUTE D'AGNEAU SAUCE CURRY S/SEL
Légumes curry s/sel
Fromage frais gourmand
Pomme

”
Potage Provençal s/sel
Fenouil râpé aux herbes s/sel
DOS DE COLIN SAUCE MARSEILLAISE S/SEL
Semoule s/sel
Edam s/sel
Purée pomme-coing s/sucre

Bon de Commande

MENU SANS SEL AJOUTE

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

Déjeuner

Dîner

Lundi
19-févr.

Radis
SAUTE DE BŒUF SAUCE ROBERT S/SEL
Boulgour s/sel
Yaourt nature
Pêche au sirop

Potage Clamart s/sel
Salade lentilles vinaigrette
AIGUILLETES DE POULET SAUCE CURRY S/SEL
Carottes persillées s/sel
Yaourt brassé
Clémentines

Mardi
20-févr.

Macédoine mayonnaise s/sel
STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE BORDELAISE S/SEL
Pâtes coudes rayés s/sel
Saint paulin s/sel
Orange

Potage Fontange s/sel
Céleri râpé sauce rémoulade s/sel
FILET DE HOKI SAUCE A L'OSEILLE S/SEL
Haricots verts à l'ail s/sel
Fromage frais gourmand
Gâteau basque

Mercredi
21-févr.

Carottes râpées au basilic s/sel
STEAK HACHE DE VEAU SAUCE COCOTTE S/SEL
Semoule s/sel
Fromage blanc
Liégeois café

Potage Freneuse s/sel
Cœurs de palmiers s/sel
ESCALOPE DE POULET AU JUS A L'AIL S/SEL
Jardinière de légumes s/sel
Yaourt brassé
Poire

Jeudi
22-févr.

Radis
ROTI DE PORC AU JUS S/SEL(*)
Purée à la muscade s/sel
Gouda s/sel
Gélifié vanille

Potage Soissons s/sel
Betteraves cuites aux pommes s/sel
FILET DE MERLU SAUCE A L'OSEILLE S/SEL
Haricots beurre tomate s/sel
Yaourt aromatisé
Clémentines

Vendredi
23-févr.

Mousse de légumes s/sel
SAUTE DE BŒUF SAUCE GOULASH S/SEL
Poêlée forestière s/sel
Yaourt brassé
Gaufre sauce chocolat

Potage Santé s/sel
Chou blanc râpé à la ciboulette s/sel
AIGUILLETES DE POULET AU JUS S/SEL
Lentilles s/sel
Fromage blanc
Banane

Samedi
24-févr.

Salade verte
EMINCE DE PORC AU JUS S/SEL(*)
Penne s/sel
Yaourt brassé
Fromage blanc au miel

Potage Cultivateur s/sel
Salade de navets s/sel
ŒUFS BROUILLES AUX OIGNONS S/SEL
Chou vert braisé s/sel
Yaourt nature
Orange

Dimanche
25-févr.

Salade orientale s/sel
SAUTE D'AGNEAU SAUCE CURRY S/SEL
Légumes curry s/sel
Fromage frais gourmand
Pomme

Potage Provençal s/sel
Fenouil râpé aux herbes s/sel
DOS DE COLIN SAUCE MARSEILLAISE S/SEL
Semoule s/sel
Edam s/sel
Purée pomme-coing s/sucre

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: _____