



Retour de vos choix le :
vendredi 16 février

MENU SANS SEL AJOUTÉ

Déjeuner

Dîner

Lundi
26-févr.

”
Céleri râpé sauce rémoulade s/sel
FILET DE POULET BASQUAISE S/SEL
Riz créole s/sel
Fromage blanc
Crème dessert pralinée

Potage Champignons s/sel
Œuf dur mayonnaise s/sel
ROTI DE BŒUF AU JUS S/SEL
Salsifi sauce tomate s/sel
Yaourt brassé
Clémentines

Mardi
27-févr.

”
Mousse de poisson s/sel
CUISSE DE CANETTE SAUCE A L'ORANGE S/SEL
Pommes vapeur s/sel
Saint paulin s/sel
Kiwi

”
Potage Andalouse s/sel
Macédoine mayonnaise s/sel
FILET DE HOKI VAPEUR & CITRON S/SEL
Epinards à la crème s/sel
Fromage blanc
Pâtisserie du jour

Mercredi
28-févr.

”
Fenouil rémoulade s/sel
POULET ROTI SAUCE KEBAB S/SEL
Pommes vapeur au curry s/sel
Yaourt nature
Pomme de saison

”
Potage Champenois s/sel
Salade de navets s/sel
STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE AU POIVRE S/SEL
Chou-fleur béchamel s/sel
Yaourt brassé
Mousse au chocolat

Jeudi
29-févr.

”
Radis
SAUTE DE PORC AU JUS S/SEL(*)
Lentilles s/sel
Edam s/sel
Yaourt aux fruits

”
Potage Crécy s/sel
Betteraves cuites à l'estragon s/sel
FILET DE MERLU SAUCE GRENOBLOISE S/SEL
Petits pois carottes s/sel
Fromage blanc
Orange

Vendredi
1-mars

”
Salade verte
ROTI DE BŒUF AU JUS S/SEL
Macaroni s/sel
Faisselle
Liégeois vanille

”
Potage Julienne s/sel
Salade de boulgour aux petits légumes s/sel
EMINCE DE VEAU SAUCE PAPRIKA S/SEL
Ratatouille s/sel
Yaourt brassé
Banane

Samedi
2-mars

”
Salade russe & œuf s/sel
ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE S/SEL(*)
Semoule s/sel
Fromage frais gourmand
Beignet aux framboises

”
Potage Poireaux Pommes de terre s/sel
Chou rouge émincé aux herbes s/sel
OMELETTE AUX POIVRONS S/SEL
Julienne de légumes s/sel
Yaourt nature
Poire

Dimanche
3-mars

”
Fond d'artichaut vinaigrette s/sel
ESCALOPE DE DINDE AU JUS S/SEL
Haricots verts aux oignons s/sel
Yaourt nature
Clémentines

”
Potage Esaü s/sel
Coleslaw s/sel
FILET DE HOKI SAUCE SAFRANEE S/SEL
Penne s/sel
Gouda s/sel
Crème dessert café

Bon de Commande

MENU SANS SEL AJOUTE

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

Déjeuner

Dîner

Lundi
26-févr.

Céleri râpé sauce rémoulade s/sel
FILET DE POULET BASQUAISE S/SEL
Riz créole s/sel
Fromage blanc
Crème dessert pralinée

Potage Champignons s/sel
Œuf dur mayonnaise s/sel
ROTI DE BŒUF AU JUS S/SEL
Salsifi sauce tomate s/sel
Yaourt brassé
Clémentines

Mardi
27-févr.

Mousse de poisson s/sel
CUISSE DE CANETTE SAUCE A L'ORANGE S/SEL
Pommes vapeur s/sel
Saint paulin s/sel
Kiwi

Potage Andalouse s/sel
Macédoine mayonnaise s/sel
FILET DE HOKI VAPEUR & CITRON S/SEL
Epinards à la crème s/sel
Fromage blanc
Pâtisserie du jour

Mercredi
28-févr.

Fenouil rémoulade s/sel
POULET ROTI SAUCE KEBAB S/SEL
Pommes vapeur au curry s/sel
Yaourt nature
Pomme de saison

Potage Champenois s/sel
Salade de navets s/sel
STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE AU POIVRE S/SEL
Chou-fleur béchamel s/sel
Yaourt brassé
Mousse au chocolat

Jeudi
29-févr.

Radis
SAUTE DE PORC AU JUS S/SEL(*)
Lentilles s/sel
Edam s/sel
Yaourt aux fruits

Potage Crécy s/sel
Betteraves cuites à l'estragon s/sel
FILET DE MERLU SAUCE GRENOBLOISE S/SEL
Petits pois carottes s/sel
Fromage blanc
Orange

Vendredi
1-mars

Salade verte
ROTI DE BŒUF AU JUS S/SEL
Macaroni s/sel
Faisselle
Liégeois vanille

Potage Julienne s/sel
Salade de boulgour aux petits légumes s/sel
EMINCE DE VEAU SAUCE PAPRIKA S/SEL
Ratatouille s/sel
Yaourt brassé
Banane

Samedi
2-mars

Salade russe & œuf s/sel
ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE S/SEL(*)
Semoule s/sel
Fromage frais gourmand
Beignet aux framboises

Potage Poireaux Pommes de terre s/sel
Chou rouge émincé aux herbes s/sel
OMELETTE AUX POIVRONS S/SEL
Julienne de légumes s/sel
Yaourt nature
Poire

Dimanche
3-mars

Fond d'artichaut vinaigrette s/sel
ESCALOPE DE DINDE AU JUS S/SEL
Haricots verts aux oignons s/sel
Yaourt nature
Clémentines

Potage Esaü s/sel
Coleslaw s/sel
FILET DE HOKI SAUCE SAFRANEE S/SEL
Penne s/sel
Gouda s/sel
Crème dessert café

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: _____