



Retour de vos choix le :  
vendredi 26 avril

## MENU FACILE A MANGER

### Déjeuner

### Dîner

**Lundi**  
**6-mai**

Entrée chaude : Tarte au fromage  
Fenouil râpé sauce aurore & tomate  
**BŒUF AU JUS HACHE**  
Riz créole  
Tomme noire en tranche  
Crème dessert pralinée

Potage Soubise  
Salade New Delhi (lentilles, riz, maïs, petits pois, tomate)  
**VEAU AU JUS HACHE**  
Carottes à la crème  
Faisselle  
Compote pomme-pruneaux pot

**Mardi**  
**7-mai**

Entrée chaude : Tarte saumon ciboulette  
Saucisson à l'ail & cornichons(\*) ou mousse de canard & cornichons  
**DINDE AU JUS HACHEE**  
Poêlée campagnarde  
Fromage frais gourmand  
Tartelette au citron

Potage Haricots verts et marjolaine  
Betteraves cuites à l'estragon  
**COLOMBO DE POISSON**  
Semoule  
Bleu en tranche  
Orange

**Mercredi**  
**8-mai**

Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic  
Salade bien-être (pâtes, concombre, maïs, vinaigrette)  
**LAPIN SAUCE MOUTARDE HACHE**  
Haricots beurre  
Yaourt brassé  
Compote pomme-fraise pot

Potage Tomate  
Courgettes râpées au basilic  
**BŒUF AU JUS HACHE**  
Riz basmati  
Rondelé ail et fines herbes  
Liégeois café

**Jeudi**  
**9-mai**

Entrée chaude : Friand au fromage  
Radis  
**DOS DE COLIN SAUCE SAFRANEE**  
Navets au curry  
Yaourt aromatisé  
Eclair au chocolat

Potage Mimosa  
Petits pois à la menthe  
**POULET SAUCE ROBERT HACHE**  
Semoule paprika  
Saint Paulin en tranche  
Orange

**Vendredi**  
**10-mai**

Entrée chaude : Pizza tomate fromage  
Duo de charcuterie & cornichons(\*) ou galantine de volaille & cornichons  
**VEAU SAUCE ORIENTALE HACHE**  
Petits pois  
Yaourt nature  
Banane

Potage Dubarry  
Haricots verts à l'indienne  
**HACHIS PARMENTIER (PLAT COMPLET)**  
Duo de fromage  
Mousse au citron

**Samedi**  
**11-mai**

Entrée chaude : Tarte aux poireaux  
Céleri râpé sauce aurore  
**POULET SAUCE AIGRE DOUCE HACHE**  
Pommes noisettes  
Fromage blanc  
Fraises

Potage Parmentier  
Taboulé à la menthe  
**OMELETTE AIL ET FINES HERBES DEMI-LUNE**  
Duo de courgettes  
Bûche à la coupe  
Purée pomme-coing s/sucre

**Dimanche**  
**12-mai**

Entrée chaude : Crêpe champignons  
Chou blanc râpé persillé  
**BŒUF SAUCE NAVARIN HACHE**  
Penne au basilic  
Yaourt brassé  
Compote pomme-cassis pot

Potage Oignons  
Fenouil émincé à l'ancienne  
**FILET DE MERLU SAUCE MARSEILLAISE**  
Epinards à la muscade  
Vache picon  
Crème dessert chocolat



Bon de Commande

MENU FACILE A MANGER

**Retour de vos choix le:  
vendredi 26 avril 2024**

Déjeuner

Dîner

Lundi  
6-mai

Entrée chaude : Tarte au fromage  
Fenouil râpé sauce aurore & tomate  
**BŒUF AU JUS HACHE**  
**Riz créole**  
Tomme noire en tranche  
Crème dessert pralinée

Potage Soubise  
Salade New Delhi (lentilles, riz, maïs, petits pois, tomate)  
**VEAU AU JUS HACHE**  
**Carottes à la crème**  
Faisselle  
Compote pomme-pruneaux pot

Mardi  
7-mai

Entrée chaude : Tarte saumon ciboulette  
Saucisson à l'ail & cornichons(\*) ou mousse de canard & cornichons  
**DINDE AU JUS HACHEE**  
**Poêlée campagnarde**  
Fromage frais gourmand  
Tartelette au citron

Potage Haricots verts et marjolaine  
Betteraves cuites à l'estragon  
**COLOMBO DE POISSON**  
**Semoule**  
Bleu en tranche  
Orange

Mercredi  
8-mai

Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic  
Salade bien-être (pâtes, concombre, maïs, vinaigrette)  
**LAPIN SAUCE MOUTARDE HACHE**  
**Haricots beurre**  
Yaourt brassé  
Compote pomme-fraise pot

Potage Tomate  
Courgettes râpées au basilic  
**BŒUF AU JUS HACHE**  
**Riz basmati**  
Rondelé ail et fines herbes  
Liégeois café

Jeudi  
9-mai

Entrée chaude : Friand au fromage  
Radis  
**DOS DE COLIN SAUCE SAFRANEE**  
**Navets au curry**  
Yaourt aromatisé  
Eclair au chocolat

Potage Mimosa  
Petits pois à la menthe  
**POULET SAUCE ROBERT HACHE**  
**Semoule paprika**  
Saint Paulin en tranche  
Orange

Vendredi  
10-mai

Entrée chaude : Pizza tomate fromage  
Duo de charcuterie & cornichons(\*) ou galantine de volaille & cornichons  
**VEAU SAUCE ORIENTALE HACHE**  
**Petits pois**  
Yaourt nature  
Banane

Potage Dubarry  
Haricots verts à l'indienne  
**HACHIS PARMENTIER (PLAT COMPLET)**  
Duo de fromage  
Mousse au citron

Samedi  
11-mai

Entrée chaude : Tarte aux poireaux  
Céleri râpé sauce aurore  
**POULET SAUCE AIGRE DOUCE HACHE**  
**Pommes noisettes**  
Fromage blanc  
Fraises

Potage Parmentier  
Taboulé à la menthe  
**OMELETTE AIL ET FINES HERBES DEMI-LUNE**  
**Duo de courgettes**  
Bûche à la coupe  
Purée pomme-coing s/sucre

Dimanche  
12-mai

Entrée chaude : Crêpe champignons  
Chou blanc râpé persillé  
**BŒUF SAUCE NAVARIN HACHE**  
**Penne au basilic**  
Yaourt brassé  
Compote pomme-cassis pot

Potage Oignons  
Fenouil émincé à l'ancienne  
**FILET DE MERLU SAUCE MARSEILLAISE**  
**Epinards à la muscade**  
Vache picon  
Crème dessert chocolat

**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:** \_\_\_\_\_