



Retour de vos choix le :
vendredi 3 mai

MENU FACILE A MANGER

Déjeuner

Dîner

Lundi
13-mai

Entrée chaude : Tarte provençale
" Salade printanière (radis, concombre, fêta)
POULET SAUCE GRAND MERE HACHE
Flageolets
Yaourt nature
Cocktail de fruits au naturel

Potage Clamart
Betteraves fromage blanc & ciboulette
VEAU AU JUS HACHE
Chou-fleur béchamel
Tomme blanche en tranche
Kiwi

Mardi
14-mai

Entrée chaude : Quiche Lorraine*
" Cervelas vinaigrette(*) ou mousse de canard (sans porc)
BŒUF SAUCE BRUNE HACHE
Carottes vichy
Fromage frais gourmand
Tarte pomme rhubarbe

" Potage Fontange
Carottes râpées au persil
QUENELLES DE BROCHET SAUCE NANTUA
Riz créole
Gouda en tranche
Orange

Mercredi
15-mai

Entrée chaude : Feuilleté hot-dog*
" Fenouil râpé aux herbes
AGNEAU SAUCE TAJINE HACHE
Semoule
Chantaillou
Crème dessert café

" Potage Freneuse
Salade de pommes de terre à l'échalote
POULET SAUCE CUMIN HACHE
Courgettes à la tomate
Yaourt brassé
Compote de pomme pot

Jeudi
16-mai

" Entrée chaude : Buns à l'emmental
Betteraves cuites à l'estragon
PORC AU JUS HACHE(*)
Haricots verts persillés
Yaourt nature
Orange

Potage Soissons
Radis
PAVE DE POISSON A LA NAPOLITAINE
Coquillettes
Gouda en tranche
Brownie

Vendredi
17-mai

" Entrée chaude : Crêpe emmental
Carottes râpées au basilic
PORC AU JUS HACHE(*)
Riz camarguais
Fromage blanc
Banane

" Potage Santé
Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille & co.
VEAU AU JUS HACHE
Julienne de légumes
Edam en tranche
Beignet chocolat-noisette

Samedi
18-mai

" Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic
Salade verte
BŒUF SAUCE STROGONOFF HACHE
Boulgour
Duo de fromage
Mousse au chocolat au lait

" Potage Cultivateur
Salade de pâtes à l'italienne
ŒUFS BROUILLES A LA PORTUGAISE
Ratatouille
Yaourt aromatisé
Kiwi

Dimanche
19-mai

Entrée chaude : Tarte thon tomate
" Concombre cubes au basilic
POULET SAUCE COLOMBO HACHE
Pommes rissolées
Tartare nature
Liégeois vanille

" Potage Provençal
Salade de quinoa aux olives
COLIN FACON FISH & CHIPS
Purée de carottes
Fromage frais gourmand
Fraises

Bon de Commande

MENU FACILE A MANGER

**Retour de vos choix le:
vendredi 3 mai 2024**

Déjeuner

Dîner

Lundi
13-mai

| | |
|--|---|
| <p>Entrée chaude : Tarte provençale Salade printanière (radis, concombre, fêta) POULET SAUCE GRAND MERE HACHE Flageolets Yaourt nature Cocktail de fruits au naturel</p> | <p>Potage Clamart Betteraves fromage blanc & ciboulette VEAU AU JUS HACHE Chou-fleur béchamel Tomme blanche en tranche Kiwi</p> |
|--|---|

Mardi
14-mai

| | |
|---|---|
| <p>Entrée chaude : Quiche Lorraine* Cervelas vinaigrette(*) ou mousse de canard (sans porc) BŒUF SAUCE BRUNE HACHE Carottes vichy Fromage frais gourmand Tarte pomme rhubarbe</p> | <p>Potage Fontange Carottes râpées au persil QUENELLES DE BROCHET SAUCE NANTUA Riz créole Gouda en tranche Orange</p> |
|---|---|

Mercredi
15-mai

| | |
|---|--|
| <p>Entrée chaude : Feuilleté hot-dog* Fenouil râpé aux herbes AGNEAU SAUCE TAJINE HACHE Semoule Chantailou Crème dessert café</p> | <p>Potage Freneuse Salade de pommes de terre à l'échalote POULET SAUCE CUMIN HACHE Courgettes à la tomate Yaourt brassé Compote de pomme pot</p> |
|---|--|

Jeudi
16-mai

| | |
|--|---|
| <p>Entrée chaude : Buns à l'emmental Betteraves cuites à l'estragon PORC AU JUS HACHE(*) Haricots verts persillés Yaourt nature Orange</p> | <p>Potage Soissons Radis PAVE DE POISSON A LA NAPOLITAINE Coquillettes Gouda en tranche Brownie</p> |
|--|---|

Vendredi
17-mai

| | |
|---|--|
| <p>Entrée chaude : Crêpe emmental Carottes râpées au basilic PORC AU JUS HACHE(*) Riz camarguais Fromage blanc Banane</p> | <p>Potage Santé Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille & co VEAU AU JUS HACHE Julienne de légumes Edam en tranche Beignet chocolat-noisette</p> |
|---|--|

Samedi
18-mai

| | |
|--|--|
| <p>Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic Salade verte BŒUF SAUCE STROGONOFF HACHE Boulgour Duo de fromage Mousse au chocolat au lait</p> | <p>Potage Cultivateur Salade de pâtes à l'italienne ŒUFS BROUILLES A LA PORTUGAISE Ratatouille Yaourt aromatisé Kiwi</p> |
|--|--|

Dimanche
19-mai

| | |
|---|---|
| <p>Entrée chaude : Tarte thon tomate Concombre cubes au basilic POULET SAUCE COLOMBO HACHE Pommes rissolées Tartare nature Liégeois vanille</p> | <p>Potage Provençal Salade de quinoa aux olives COLIN FACON FISH & CHIPS Purée de carottes Fromage frais gourmand Fraises</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.

| 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: _____