



Retour de vos choix le :
vendredi 26 avril

MENU SANS SUCRE AJOUTÉ

Déjeuner

Dîner

Lundi
6-mai

Entrée chaude : Tarte au fromage
" Fenouil râpé sauce aurore & tomate
BOULETTES DE BŒUF AU JUS
Riz créole / Navets
Tomme noire en tranche
Entremets caramel s/sucre

Potage Soubise
Salade New Delhi (lentilles, riz, maïs, petits pois, tomate)
ROTI DE VEAU AU JUS
Pommes sautées / Carottes à la crème
Faisselle
Pomme

Mardi
7-mai

Entrée chaude : Tarte saumon ciboulette
" Saucisson à l'ail & cornichons(*) ou mousse de canard & corn
ESCALOPE DE DINDE AU JUS
Farfalle / Poêlée campagnarde
Fromage frais gourmand
Moelleux citron s/sucre

" Potage Haricots verts et marjolaine
Betteraves cuites à l'estragon
COLOMBO DE POISSON
Semoule / Jardinière de légumes
Bleu en tranche
Orange

Mercredi
8-mai

Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic
" Salade bien-être (pâtes, concombre, maïs, vinaigrette)
PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE MOUTARDE
Pommes vapeur / Haricots beurre
Yaourt brassé
Pomme

" Potage Tomate
Courgettes râpées au basilic
ROTI DE BŒUF AU JUS
Riz basmati / Ratatouille
Rondelé ail et fines herbes
Entremets café s/sucre

Jeudi
9-mai

Entrée chaude : Friand au fromage
" Radis
DOS DE COLIN SAUCE SAFRANÉE
Torti / Navets au curry
Fromage frais gourmand
Moelleux chocolat s/sucre

" Potage Mimosa
Petits pois à la menthe
POULET ROTI SAUCE ROBERT
Semoule paprika / Brocolis
Saint Paulin en tranche
Orange

Vendredi
10-mai

Entrée chaude : Pizza tomate fromage
" Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille &
STEAK HACHE DE VEAU SAUCE ORIENTALE
Farfalle / Petits pois
Yaourt nature
Purée pomme-banane s/sucre

" Potage Dubarry
Haricots verts à l'indienne
EMINCE DE BŒUF AU JUS
Pommes vapeur / Julienne de légumes
Duo de fromage
Entremets citron s/sucre

Samedi
11-mai

Entrée chaude : Tarte aux poireaux
" Céleri râpé sauce aurore
AIGUILLETES DE POULET AU JUS
Pommes noisettes / Brunoise de légumes
Fromage blanc
Fraises

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

Dimanche
12-mai

Entrée chaude : Crêpe champignons
" Chou blanc râpé persillé
BOULETTES DE BŒUF SAUCE NAVARIN
Penne au basilic / Haricots plats
Yaourt brassé
Pomme

" Potage Oignons
Fenouil émincé à l'ancienne
FILET DE MERLU SAUCE MARSEILLAISE
Riz camarguais / Epinards à la muscade
Vache picon
Entremets chocolat s/sucre

Bon de Commande

MENU SANS SUCRE AJOUTE

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

Déjeuner

Dîner

Lundi
6-mai

Entrée chaude : Tarte au fromage
Fenouil râpé sauce aurore & tomate
BOULETTES DE BŒUF AU JUS
Riz créole / Navets
Tomme noire en tranche
Entremets caramel s/sucre

Potage Soubise
Salade New Delhi (lentilles, riz, maïs, petits pois, tomate)
ROTI DE VEAU AU JUS
Pommes sautées / Carottes à la crème
Faisselle
Pomme

Mardi
7-mai

Entrée chaude : Tarte saumon ciboulette
Saucisson à l'ail & cornichons(*) ou mousse de canard & cornichons
ESCALOPE DE DINDE AU JUS
Farfalle / Poêlée campagnarde
Fromage frais gourmand
Moelleux citron s/sucre

Potage Haricots verts et marjolaine
Betteraves cuites à l'estragon
COLOMBO DE POISSON
Semoule / Jardinière de légumes
Bleu en tranche
Orange

Mercredi
8-mai

Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic
Salade bien-être (pâtes, concombre, maïs, vinaigrette)
PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE MOUTARDE
Pommes vapeur / Haricots beurre
Yaourt brassé
Pomme

Potage Tomate
Courgettes râpées au basilic
ROTI DE BŒUF AU JUS
Riz basmati / Ratatouille
Rondelé ail et fines herbes
Entremets café s/sucre

Jeudi
9-mai

Entrée chaude : Friand au fromage
Radis
DOS DE COLIN SAUCE SAFRANEE
Torti / Navets au curry
Fromage frais gourmand
Moelleux chocolat s/sucre

Potage Mimosa
Petits pois à la menthe
POULET ROTI SAUCE ROBERT
Semoule paprika / Brocolis
Saint Paulin en tranche
Orange

Vendredi
10-mai

Entrée chaude : Pizza tomate fromage
Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille & cornichons
STEAK HACHE DE VEAU SAUCE ORIENTALE
Farfalle / Petits pois
Yaourt nature
Purée pomme-banane s/sucre

Potage Dubarry
Haricots verts à l'indienne
EMINCE DE BŒUF AU JUS
Pommes vapeur / Julienne de légumes
Duo de fromage
Entremets citron s/sucre

Samedi
11-mai

Entrée chaude : Tarte aux poireaux
Céleri râpé sauce aurore
AIGUILLETES DE POULET AU JUS
Pommes noisettes / Brunoise de légumes
Fromage blanc
Fraises

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

Dimanche
12-mai

Entrée chaude : Crêpe champignons
Chou blanc râpé persillé
BOULETTES DE BŒUF SAUCE NAVARIN
Penne au basilic / Haricots plats
Yaourt brassé
Pomme

Potage Oignons
Fenouil émincé à l'ancienne
FILET DE MERLU SAUCE MARSEILLAISE
Riz camarguais / Epinards à la muscade
Vache picon
Entremets chocolat 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: _____