



Retour de vos choix le :
vendredi 3 mai

MENU SANS SUCRE AJOUTÉ

Déjeuner

Dîner

Lundi
13-mai

Entrée chaude : Tarte provençale
" Salade printanière (radis, concombre, fêta)
ESCALOPE DE POULET SAUCE GRAND MERE
Flageolets / Cordiale de légumes
Yaourt nature
Entremets vanille s/sucre

Potage Clamart
Betteraves fromage blanc & ciboulette
ROTI DE VEAU AU JUS
Pommes rissolées / Chou-fleur béchamel
Tomme blanche en tranche
Kiwi

Mardi
14-mai

Entrée chaude : Quiche Lorraine*
" Cervelas vinaigrette(*) ou mousse de canard (sans porc)
STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE BRUNE
Coquillettes / Carottes vichy
Fromage frais gourmand
Moelleux framboise s/sucre

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

Mercredi
15-mai

Entrée chaude : Feuilleté hot-dog*
" Fenouil râpé aux herbes
KEFTA D'AGNEAU SAUCE TAJINE
Semoule / Brocolis
Chantaillou
Entremets café s/sucre

" Potage Freneuse
Salade de pommes de terre à l'échalote
POULET ROTI SAUCE CUMIN
Riz basmati / Courgettes à la tomate
Yaourt brassé
Pomme

Jeudi
16-mai

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

" Potage Soissons
Radis
FILET DE HOKI SAUCE MARSEILLAISE
Coquillettes / Poêlée wok
Gouda en tranche
Entremets praliné s/sucre

Vendredi
17-mai

Entrée chaude : Crêpe emmental
" Carottes râpées au basilic
SAUTE DE PORC AU JUS(*)
Riz camarguais / Epinards
Fromage blanc
Purée pomme-banane s/sucre

" Potage Santé
Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille & c
ROTI DE VEAU AU JUS
Semoule / Julienne de légumes
Edam en tranche
Moelleux chocolat s/sucre

Samedi
18-mai

Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic
" Salade verte
STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE STROGONOFF
Boullgour / Navets
Duo de fromage
Entremets chocolat s/sucre

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

Dimanche
19-mai

Entrée chaude : Tarte thon tomate
" Concombre cubes au basilic
AIGUILLETES DE POULET SAUCE COLOMBO
Pommes rissolées / Petits pois
Tartare nature
Entremets vanille s/sucre

" Potage Provençal
Salade de quinoa aux olives
DOS DE COLIN SAUCE MARSEILLAISE
Macaroni / Purée de carottes
Fromage frais gourmand
Fraises

Bon de Commande

MENU SANS SUCRE AJOUTE

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

Déjeuner

Dîner

Lundi
13-mai

Entrée chaude : Tarte provençale
Salade printanière (radis, concombre, fêta)
ESCALOPE DE POULET SAUCE GRAND MERE
Flageolets / Cordiale de légumes
Yaourt nature
Entremets vanille s/sucre

Potage Clamart
Betteraves fromage blanc & ciboulette
ROTI DE VEAU AU JUS
Pommes rissolées / Chou-fleur béchamel
Tomme blanche en tranche
Kiwi

Mardi
14-mai

Entrée chaude : Quiche Lorraine*
Cervelas vinaigrette(*) ou mousse de canard (sans porc)
STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE BRUNE
Coquillettes / Carottes vichy
Fromage frais gourmand
Moelleux framboise s/sucre

Potage Fontange
Carottes râpées au persil
QUENELLES DE BROCHET SAUCE NANTUA
Riz créole / Fondue de poireaux
Gouda en tranche
Orange

Mercredi
15-mai

Entrée chaude : Feuilleté hot-dog*
Fenouil râpé aux herbes
KEFTA D'AGNEAU SAUCE TAJINE
Semoule / Brocolis
Chantaillou
Entremets café s/sucre

Potage Freneuse
Salade de pommes de terre à l'échalote
POULET ROTI SAUCE CUMIN
Riz basmati / Courgettes à la tomate
Yaourt brassé
Pomme

Jeudi
16-mai

Entrée chaude : Buns à l'emmental
Betteraves cuites à l'estragon
ROTI DE PORC AU JUS(*)
Pommes vapeur / Haricots verts persillés
Yaourt nature
Orange

Potage Soissons
Radis
FILET DE HOKI SAUCE MARSEILLAISE
Coquillettes / Poêlée wok
Gouda en tranche
Entremets praliné s/sucre

Vendredi
17-mai

Entrée chaude : Crêpe emmental
Carottes râpées au basilic
SAUTE DE PORC AU JUS(*)
Riz camarguais / Epinards
Fromage blanc
Purée pomme-banane s/sucre

Potage Santé
Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille & c
ROTI DE VEAU AU JUS
Semoule / Julienne de légumes
Edam en tranche
Moelleux chocolat s/sucre

Samedi
18-mai

Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic
Salade verte
STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE STROGONOFF
Boulgour / Navets
Duo de fromage
Entremets chocolat s/sucre

Potage Cultivateur
Salade de pâtes à l'italienne
ŒUFS BROUILLES A LA PORTUGAISE
Torti / Ratatouille
Yaourt nature
Kiwi

Dimanche
19-mai

Entrée chaude : Tarte thon tomate
Concombre cubes au basilic
AIGUILLETES DE POULET SAUCE COLOMBO
Pommes rissolées / Petits pois
Tartare nature
Entremets vanille s/sucre

Potage Provençal
Salade de quinoa aux olives
DOS DE COLIN SAUCE MARSEILLAISE
Macaroni / Purée de carottes
Fromage frais gourmand
Fraises

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: _____