



Retour de vos choix le :
vendredi 3 mai

MENU SANS VIANDE

Déjeuner

Dîner

Lundi
13-mai

” Entrée chaude : Tarte provençale
Salade printanière (radis, concombre, fêta)
PAVE DE POISSON A LA BORDELAISE
Flageolets
Yaourt nature
Cocktail de fruits au naturel

Potage Clamart
Betteraves fromage blanc & ciboulette
GALETTE DE LEGUMES MOZZARELLA (VEGETARIEN)
Chou-fleur béchamel
Tomme blanche en tranche
Kiwi

Mardi
14-mai

” Mousse de poisson
NUGGETS DE BLE
Carottes vichy
Fromage frais gourmand
Tarte pomme rhubarbe

” Potage Fontange
Carottes râpées vinaigrette
QUENELLES DE BROCHET SAUCE NANTUA
Riz créole
Gouda en tranche
Orange

Mercredi
15-mai

” Fenouil râpé aux herbes
FEUILLETE DE POISSON BEURRE BLANC CITRON
Courgettes à la tomate
Chantailou
Crème dessert café

” Potage Freneuse
Salade de pommes de terre à l'échalote
BOULETTES SOJA TOMATE BASILIC SAUCE CUMIN
Semoule
Yaourt brassé
Pomme

Jeudi
16-mai

” Entrée chaude : Buns à l'emmental
Betteraves cuites à l'estragon
TARTE AU FROMAGE
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
CRUMBLE DE POISSON
Riz camarguais
Fromage blanc
Banane

” Potage Santé
Filet de colin salade citron
CREPE AUX CHAMPIGNONS
Julienne de légumes
Edam en tranche
Beignet chocolat-noisette

Samedi
18-mai

” Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic
Salade verte
FILET DE POISSON MEUNIERE
Navets
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
FALAFELS FEVES MENTHE CORIANDRE SAUCE COLOMBO
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 SANS VIANDE

Retour de vos choix le:
vendredi 3 mai 2024

Déjeuner

Dîner

Lundi
13-mai

<p>Entrée chaude : Tarte provençale Salade printanière (radis, concombre, fêta) PAVE DE POISSON A LA BORDELAISE Flageolets Yaourt nature Cocktail de fruits au naturel</p>	-	<p>Potage Clamart Betteraves fromage blanc & ciboulette GALETTE DE LEGUMES MOZZARELLA (VEGETARIEN) Chou-fleur béchamel Tomme blanche en tranche Kiwi</p>
--	---	--

Mardi
14-mai

<p>Mousse de poisson NUGGETS DE BLE Carottes vichy Fromage frais gourmand Tarte pomme rhubarbe</p>	-	<p>Potage Fontange Carottes râpées vinaigrette QUENELLES DE BROCHET SAUCE NANTUA Riz créole Gouda en tranche Orange</p>
--	---	---

Mercredi
15-mai

<p>Fenouil râpé aux herbes FEUILLETE DE POISSON BEURRE BLANC CITRON Courgettes à la tomate Chantailou Crème dessert café</p>	-	<p>Potage Freneuse Salade de pommes de terre à l'échalote BOULETTES SOJA TOMATE BASILIC SAUCE CUMIN Semoule Yaourt brassé Pomme</p>
--	---	---

Jeudi
16-mai

<p>Entrée chaude : Buns à l'emmental Betteraves cuites à l'estragon TARTE AU FROMAGE 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 CRUMBLE DE POISSON Riz camarguais Fromage blanc Banane</p>	-	<p>Potage Santé Filet de colin salade citron CREPE AUX CHAMPIGNONS Julienne de légumes Edam en tranche Beignet chocolat-noisette</p>
---	---	--

Samedi
18-mai

<p>Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic Salade verte FILET DE POISSON MEUNIERE Navets 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 FALAFELS FEVES MENTHE CORIANDRE SAUCE COLOMBO 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: _____