



Retour de vos choix le :
vendredi 26 avril

MENU SANS SEL AJOUTÉ

Déjeuner

Dîner

Lundi
6-mai

”
Fenouil râpé sauce aurore & tomate s/sel
STEAK HACHE DE BŒUF AU JUS S/SEL
Riz créole s/sel
Yaourt brassé
Crème dessert pralinée

Potage Soubise s/sel
Fond d'artichaut vinaigrette s/sel
ROTI DE VEAU AU JUS S/SEL
Carottes à la crème s/sel
Faisselle
Pomme

Mardi
7-mai

”
Mousse de légumes s/sel
ESCALOPE DE DINDE AU JUS S/SEL
Poêlée campagnarde s/sel
Fromage frais gourmand
Tartelette au citron

”
Potage Haricots verts et marjolaine s/sel
Betteraves cuites à l'estragon s/sel
COLOMBO DE POISSON S/SEL
Semoule s/sel
Edam s/sel
Orange

Mercredi
8-mai

”
Macédoine mayonnaise s/sel
DOS COLIN SCE MARSEILLAISE S/SEL
Haricots vets s/sel
Yaourt brassé
Pomme

”
Potage Tomate s/sel
Courgettes râpées au basilic s/sel
ROTI DE BŒUF AU JUS S/SEL
Riz basmati s/sel
Fromage blanc
Liégeois café

Jeudi
9-mai

”
Radis
DOS DE COLIN SAUCE SAFRANEE S/SEL
Navets au curry s/sel
Yaourt aromatisé
Eclair au chocolat

”
Potage Mimosa s/sel
Petits pois à la menthe s/sel
POULET ROTI SAUCE ROBERT S/SEL
Semoule paprika s/sel
Saint paulin s/sel
Orange

Vendredi
10-mai

”
Fond d'artichaut vinaigrette s/sel
STEAK HACHE DE VEAU SAUCE ORIENTALE S/SEL
Petits pois s/sel
Yaourt nature
Banane

”
Potage Dubarry s/sel
Haricots verts à l'indienne s/sel
EMINCE DE BŒUF AU JUS S/SEL
Pommes vapeur s/sel
Faisselle
Mousse au citron

Samedi
11-mai

”
Céleri râpé sauce aurore s/sel
AIGUILLETES DE POULET SAUCE AIGRE DOUCE S/SEL
Pommes vapeur s/sel
Fromage blanc
Fraises

”
Potage Parmentier s/sel
Taboulé à la menthe s/sel
OMELETTE AUX HERBES S/SEL
Duo de courgettes s/sel
Yaourt nature
Purée pomme-coing s/sucre

Dimanche
12-mai

”
Chou blanc râpé persillé s/sel
SAUTE DE BŒUF SAUCE NAVARIN S/SEL
Penne au basilic s/sel
Yaourt brassé
Pomme

”
Potage Oignons s/sel
Fenouil râpé à l'aneth s/sel
FILET DE MERLU SAUCE MARSEILLAISE S/SEL
Epinards à la muscade s/sel
Edam s/sel
Crème dessert chocolat

Bon de Commande

MENU SANS SEL AJOUTE

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

Déjeuner

Dîner

Lundi
6-mai

Fenouil râpé sauce aurore & tomate s/sel
STEAK HACHE DE BŒUF AU JUS S/SEL
Riz créole s/sel
Yaourt brassé
Crème dessert pralinée

Potage Soubise s/sel
Fond d'artichaut vinaigrette s/sel
ROTI DE VEAU AU JUS S/SEL
Carottes à la crème s/sel
Faisselle
Pomme

Mardi
7-mai

Mousse de légumes s/sel
ESCALOPE DE DINDE AU JUS S/SEL
Poêlée campagnarde s/sel
Fromage frais gourmand
Tartelette au citron

Potage Haricots verts et marjolaine s/sel
Betteraves cuites à l'estragon s/sel
COLOMBO DE POISSON S/SEL
Semoule s/sel
Edam s/sel
Orange

Mercredi
8-mai

Macédoine mayonnaise s/sel
DOS COLIN SCE MARSEILLAISE S/SEL
Haricots vets s/sel
Yaourt brassé
Pomme

Potage Tomate s/sel
Courgettes râpées au basilic s/sel
ROTI DE BŒUF AU JUS S/SEL
Riz basmati s/sel
Fromage blanc
Liégeois café

Jeudi
9-mai

Radis
DOS DE COLIN SAUCE SAFRANEE S/SEL
Navets au curry s/sel
Yaourt aromatisé
Eclair au chocolat

Potage Mimosa s/sel
Petits pois à la menthe s/sel
POULET ROTI SAUCE ROBERT S/SEL
Semoule paprika s/sel
Saint paulin s/sel
Orange

Vendredi
10-mai

Fond d'artichaut vinaigrette s/sel
STEAK HACHE DE VEAU SAUCE ORIENTALE S/SEL
Petits pois s/sel
Yaourt nature
Banane

Potage Dubarry s/sel
Haricots verts à l'indienne s/sel
EMINCE DE BŒUF AU JUS S/SEL
Pommes vapeur s/sel
Faisselle
Mousse au citron

Samedi
11-mai

Céleri râpé sauce aurore s/sel
AIGUILLETES DE POULET SAUCE AIGRE DOUCE S/SEL
Pommes vapeur s/sel
Fromage blanc
Fraises

Potage Parmentier s/sel
Taboulé à la menthe s/sel
OMELETTE AUX HERBES S/SEL
Duo de courgettes s/sel
Yaourt nature
Purée pomme-coing s/sucre

Dimanche
12-mai

Chou blanc râpé persillé s/sel
SAUTE DE BŒUF SAUCE NAVARIN S/SEL
Penne au basilic s/sel
Yaourt brassé
Pomme

Potage Oignons s/sel
Fenouil râpé à l'aneth s/sel
FILET DE MERLU SAUCE MARSEILLAISE S/SEL
Epinards à la muscade s/sel
Edam s/sel
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.

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: _____