



Retour de vos choix le :
vendredi 3 mai

MENU SANS SEL AJOUTÉ

Déjeuner

Dîner

Lundi
13-mai

”
Concombre aux herbes s/sel
ESCALOPE DE POULET SAUCE GRAND MERE S/SEL
Flageolets s/sel
Yaourt nature
Cocktail de fruits au naturel

Potage Clamart s/sel
Betteraves fromage blanc & ciboulette s/sel
ROTI DE VEAU AU JUS S/SEL
Chou-fleur béchamel s/sel
Yaourt brassé
Kiwi

Mardi
14-mai

”
Mousse de poisson s/sel
STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE BRUNE S/SEL
Carottes vichy s/sel
Fromage frais gourmand
Tarte pomme rhubarbe

”
Potage Fontange s/sel
Carottes râpées vinaigrette s/sel
FILET DE HOKI SAUCE NANTUA S/SEL
Riz créole s/sel
Gouda s/sel
Orange

Mercredi
15-mai

”
Fenouil râpé aux herbes s/sel
SAUTE D'AGNEAU SAUCE TAJINE S/SEL
Semoule s/sel
Fromage frais gourmand
Crème dessert café

”
Potage Freneuse s/sel
Salade de pommes de terre à l'échalote s/sel
POULET ROTI SAUCE CUMIN S/SEL
Courgettes à la tomate s/sel
Yaourt brassé
Pomme

Jeudi
16-mai

”
Betteraves cuites à l'estragon s/sel
ROTI DE PORC AU JUS S/SEL(*)
Haricots verts persillés s/sel
Yaourt nature
Orange

”
Potage Soissons s/sel
Radis
FILET DE HOKI SAUCE MARSEILLAISE S/SEL
Coquillettes s/sel
Faisselle
Brownie

Vendredi
17-mai

”
Carottes râpées au basilic s/sel
SAUTE DE PORC AU JUS S/SEL(*)
Riz camarguais s/sel
Fromage blanc
Banane

”
Potage Santé s/sel
Filet de colin salade citron s/sel
ROTI DE VEAU AU JUS S/SEL
Julienne de légumes s/sel
Gouda s/sel
Beignet chocolat-noisette

Samedi
18-mai

”
Salade verte
STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE STROGONOFF S/SEL
Boulgour s/sel
Yaourt nature
Mousse au chocolat au lait

”
Potage Cultivateur s/sel
Salade de pâtes à l'italienne
ŒUFS BROUILLES A LA PORTUGAISE S/SEL
Ratatouille s/sel
Yaourt aromatisé
Kiwi

Dimanche
19-mai

”
Concombre cubes au basilic s/sel
AIGUILLETES DE POULET SAUCE COLOMBO S/SEL
Pommes rissolées s/sel
Saint paulin s/sel
Liégeois vanille

”
Potage Provençal s/sel
Macédoine mayonnaise s/sel
DOS DE COLIN SAUCE MARSEILLAISE S/SEL
Purée de carottes s/sel
Fromage frais gourmand
Fraises

Bon de Commande

MENU SANS SEL AJOUTE

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

Déjeuner

Dîner

Lundi
13-mai

Concombre aux herbes s/sel
ESCALOPE DE POULET SAUCE GRAND MERE S/SEL
Flageolets s/sel
Yaourt nature
Cocktail de fruits au naturel

Potage Clamart s/sel
Betteraves fromage blanc & ciboulette s/sel
ROTI DE VEAU AU JUS S/SEL
Chou-fleur béchamel s/sel
Yaourt brassé
Kiwi

Mardi
14-mai

Mousse de poisson s/sel
STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE BRUNE S/SEL
Carottes vichy s/sel
Fromage frais gourmand
Tarte pomme rhubarbe

Potage Fontange s/sel
Carottes râpées vinaigrette s/sel
FILET DE HOKI SAUCE NANTUA S/SEL
Riz créole s/sel
Gouda s/sel
Orange

Mercredi
15-mai

Fenouil râpé aux herbes s/sel
SAUTE D'AGNEAU SAUCE TAJINE S/SEL
Semoule s/sel
Fromage frais gourmand
Crème dessert café

Potage Freneuse s/sel
Salade de pommes de terre à l'échalote s/sel
POULET ROTI SAUCE CUMIN S/SEL
Courgettes à la tomate s/sel
Yaourt brassé
Pomme

Jeudi
16-mai

Betteraves cuites à l'estragon s/sel
ROTI DE PORC AU JUS S/SEL(*)
Haricots verts persillés s/sel
Yaourt nature
Orange

Potage Soissons s/sel
Radis
FILET DE HOKI SAUCE MARSEILLAISE S/SEL
Coquillettes s/sel
Faisselle
Brownie

Vendredi
17-mai

Carottes râpées au basilic s/sel
SAUTE DE PORC AU JUS S/SEL(*)
Riz camarguais s/sel
Fromage blanc
Banane

Potage Santé s/sel
Filet de colin salade citron s/sel
ROTI DE VEAU AU JUS S/SEL
Julienne de légumes s/sel
Gouda s/sel
Beignet chocolat-noisette

Samedi
18-mai

Salade verte
STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE STROGONOFF S/SEL
Boulgour s/sel
Yaourt nature
Mousse au chocolat au lait

Potage Cultivateur s/sel
Salade de pâtes à l'italienne
ŒUFS BROUILLES A LA PORTUGAISE S/SEL
Ratatouille s/sel
Yaourt aromatisé
Kiwi

Dimanche
19-mai

Concombre cubes au basilic s/sel
AIGUILLETES DE POULET SAUCE COLOMBO S/SEL
Pommes rissolées s/sel
Saint paulin s/sel
Liégeois vanille

Potage Provençal s/sel
Macédoine mayonnaise s/sel
DOS DE COLIN SAUCE MARSEILLAISE S/SEL
Purée de carottes s/sel
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: _____