



Retour de vos choix le :
vendredi 24 mai

MENU CLASSIQUE

Déjeuner

Dîner

Lundi
3-juin

Entrée chaude : Tarte provençale
" Courgettes râpées au basilic
RAVIOLIS DE BŒUF ET FROMAGE RAPE (PLAT COMPLET)
Yaourt brassé
Orange



Potage Freneuse
Chou blanc râpé persillé
STEAK HACHE DE VEAU AU JUS
Aubergines à la provençale
Tomme noire en tranche
Mousse au citron

Mardi
4-juin

Entrée chaude : Quiche Lorraine*
" Pâté de campagne & cornichons(*) ou mousse de canard & cor
FONDANT DE POULET FARCI FACON FORESTIERE AU JUS
Pommes grenaille
Fromage frais gourmand
Pomme cuite à la gelée de groseilles

" Potage Fontange
Salade de navets
DOS DE COLIN SAUCE ARMORICAINE
Epinards
Mimolette en tranche
Kiwi



Mercredi
5-juin

Entrée chaude : Buns emmental
" Chou rouge émincé persillé
ROTI DE VEAU SAUCE CHASSEUR
Semoule
Tartare aux noix
Liégeois vanille

" Potage Verdure
Salade de riz niçoise (riz, tomate, H-V, poivrons, olives)
ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE
Brunoise de légumes
Yaourt nature
Pomme

Jeudi
6-juin

Entrée chaude : Pizza champignon
Tomates à la ciboulette
SAUCISSES DE FRANCFORT(*)
Purée
Bleu en tranche
Brownie



" Potage Andalouse
Betteraves cuites aux pommes
FALAFELS AUX FEVES MENTHE ET CORIANDRE SAUCE CURRY
Légumes piperade
Fromage blanc
Orange

Vendredi
7-juin

Entrée chaude : Feuilleté hot-dog*
Duo d'agrumes
PENNE BOLOGNAISE & FROMAGE RAPE (Plat complet)
Cœur de Lion
Purée de pomme s/sucre



" Potage Santé
Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille & c
DOS DE COLIN SAUCE CITRON
Petits pois carottes
Yaourt aromatisé
Banane

Samedi
8-juin

Entrée chaude : Crêpe emmental
Concombre à la bulgare
AIGUILLETES DE POULET SAUCE BARBECUE
Haricots blancs à la tomate
Yaourt brassé
Beignet à la framboise

" Potage Cultivateur
Taboulé
OMELETTE A LA CIBOULETTE
Carottes aux herbes
Duo de fromage
Fraises

Dimanche
9-juin

Entrée chaude : Friand au fromage
" Salade de lentilles à l'indienne
CUISSE DE POULET LABEL ROUGE AU JUS
Courgettes au cumin
Fromage blanc
Abricots



" Potage Liégeois
Salade thaïlandaise (concombre, carottes, soja)
ENCORNETS A L'ARMORICAINE
Riz créole
Chanteneige
Flan nappé caramel

Bon de Commande

MENU CLASSIQUE

**Retour de vos choix le:
vendredi 24 mai 2024**

Déjeuner

Dîner

Lundi
3-juin

Entrée chaude : Tarte provençale Courgettes râpées au basilic RAVIOLIS DE BŒUF ET FROMAGE RAPE (PLAT COMPLET) - Yaourt brassé Orange	Potage Freneuse Chou blanc râpé persillé STEAK HACHE DE VEAU AU JUS Aubergines à la provençale Tomme noire en tranche Mousse au citron
--	---

Mardi
4-juin

Entrée chaude : Quiche Lorraine* Pâté de campagne & cornichons(*) ou mousse de canard & cor FONDANT DE POULET FARCI FACON FORESTIERE AU JUS Pommes grenaille Fromage frais gourmand Pomme cuite à la gelée de groseilles	Potage Fontange Salade de navets DOS DE COLIN SAUCE ARMORICAINE Epinards Mimolette en tranche Kiwi
---	---

Mercredi
5-juin

Entrée chaude : Buns emmental Chou rouge émincé persillé ROTI DE VEAU SAUCE CHASSEUR Semoule Tartare aux noix Liégeois vanille	Potage Verdure Salade de riz niçoise (riz, tomate, H-V, poivrons, olives) ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE Brunoise de légumes Yaourt nature Pomme
---	--

Jeudi
6-juin

Entrée chaude : Pizza champignon Tomates à la ciboulette SAUCISSES DE FRANCFORT(*) Purée Bleu en tranche Brownie	Potage Andalouse Betteraves cuites aux pommes FALAFELS AUX FEVES MENTHE ET CORIANDRE SAUCE CURRY Légumes piperade Fromage blanc Orange
---	---

Vendredi
7-juin

Entrée chaude : Feuilleté hot-dog* Duo d'agrumes PENNE BOLOGNAISE & FROMAGE RAPE (Plat complet) - Cœur de Lion Purée de pomme s/sucre	Potage Santé Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille & c DOS DE COLIN SAUCE CITRON Petits pois carottes Yaourt aromatisé Banane
---	--

Samedi
8-juin

Entrée chaude : Crêpe emmental Concombre à la bulgare AIGUILLETES DE POULET SAUCE BARBECUE Haricots blancs à la tomate Yaourt brassé Beignet à la framboise	Potage Cultivateur Taboulé OMELETTE A LA CIBOULETTE Carottes aux herbes Duo de fromage Fraises
--	---

Dimanche
9-juin

Entrée chaude : Friand au fromage Salade de lentilles à l'indienne CUISSE DE POULET LABEL ROUGE AU JUS Courgettes au cumin Fromage blanc Abricots	Potage Liégeois Salade thaïlandaise (concombre, carottes, soja) ENCORNETS A L'ARMORICAINE Riz créole Chanteneige Flan nappé caramel
--	--

* Contient du porc - Nos produits peuvent contenir des allergènes

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: _____