



Retour de vos choix le :
vendredi 17 mai

MENU FACILE A MANGER

Déjeuner

Dîner

Lundi
27-mai

Entrée chaude : Crêpe jambon emmental*
" Macédoine de légumes fromage blanc & ciboulette
BŒUF SAUCE PROVENCE HACHE
Fondue de poireaux
Yaourt brassé
Kiwi

Potage Céleri
Salade du jardin (endives, radis, noix)
DAHL DE POIS CHICHES LAIT DE COCO-CURRY (PLAT COMPLET V)
-
Tomme blanche en tranche
Mousse au café

Mardi
28-mai

Entrée chaude : Tarte saumon ciboulette
" Saucisson à l'ail & cornichons(*) ou mousse de canard & cornichons
BŒUF AU JUS HACHE
Riz basmati
Camembert à la coupe
Orange

" Potage Paysan
Céleri râpé sauce rémoulade
FILET DE MERLU SAUCE MATELOTE
Brunoise de légumes
Fromage frais gourmand
Eclair à la vanille

Mercredi
29-mai

Entrée chaude : Friand au fromage
" Salade de boulgour aux petits légumes
POULET SAUCE CITRON HACHE
Haricots verts
Yaourt aromatisé
Entremets praliné

" Potage Madrilène
Carottes râpées au persil
BŒUF SAUCE CHARCUTIERE HACHE
Riz créole
Kiri
Compote pomme-ananas pot

Jeudi
30-mai

" Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic
Radis
PORC AU JUS HACHE(*)
Flageolets
Yaourt nature
Beignet chocolat-noisette

Potage Dubarry
Betteraves au vinaigre de framboise
VEAU AU JUS HACHE
Julienne de légumes
Edam en tranche
Orange

Vendredi
31-mai

" Entrée chaude : Pizza tomate fromage
Salade piémontaise (Pdt, œuf dur, tomate, cornichons)
BŒUF SAUCE COCOTTE HACHE
Ratatouille
Fromage blanc
Fraises

" Potage Saint-Germain
Salade verte
FILET DE HOKI SAUCE MARSEILLAISE
Farfalle
Duo de fromage
Gélifié vanille

Samedi
1-juin

" Entrée chaude : Tarte aux poireaux
Céleri râpé sauce aurore
PORC SAUCE PORTO HACHE(*)
Semoule
Bûche à la coupe
Crème dessert chocolat

" Potage Soubise
Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille & co.
ŒUFS BROUILLES A LA PORTUGAISE
Petits pois
Yaourt brassé
Banane

Dimanche
2-juin

Entrée chaude : Crêpe aux champignons
" Concombre cubes aux herbes
POULET SAUCE COLOMBO HACHE
Blé à la tomate
Yaourt nature
Abricots

" Potage Cérès
Salade créole (riz, dinde, tomate, ananas, raisins secs)
FILET DE MERLU SAUCE NANTUA
Navets persillés
Cantafrais
Liégeois café

Bon de Commande

MENU FACILE A MANGER

**Retour de vos choix le:
vendredi 17 mai 2024**

Déjeuner

Dîner

Lundi
27-mai

<p>Entrée chaude : Crêpe jambon emmental* Macédoine de légumes fromage blanc & ciboulette BŒUF SAUCE PROVENCALE HACHE Fondue de poireaux Yaourt brassé Kiwi</p>	<p>Potage Céleri Salade du jardin (endives, radis, noix) DAHL DE POIS CHICHES LAIT DE COCO-CURRY (PLAT COMPLET) Tomme blanche en tranche Mousse au café</p>
---	--

Mardi
28-mai

<p>Entrée chaude : Tarte saumon ciboulette Saucisson à l'ail & cornichons(*) ou mousse de canard & cornichons BŒUF AU JUS HACHE Riz basmati Camembert à la coupe Orange</p>	<p>Potage Paysan Céleri râpé sauce rémoulade FILET DE MERLU SAUCE MATELOTE Brunoise de légumes Fromage frais gourmand Eclair à la vanille</p>
---	---

Mercredi
29-mai

<p>Entrée chaude : Friand au fromage Salade de boulgour aux petits légumes POULET SAUCE CITRON HACHE Haricots verts Yaourt aromatisé Entremets praliné</p>	<p>Potage Madrilène Carottes râpées au persil BŒUF SAUCE CHARCUTIERE HACHE Riz créole Kiri Compote pomme-ananas pot</p>
--	---

Jeudi
30-mai

<p>Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic Radis PORC AU JUS HACHE(*) Flageolets Yaourt nature Beignet chocolat-noisette</p>	<p>Potage Dubarry Betteraves au vinaigre de framboise VEAU AU JUS HACHE Julienne de légumes Edam en tranche Orange</p>
--	--

Vendredi
31-mai

<p>Entrée chaude : Pizza tomate fromage Salade piémontaise (Pdt, œuf dur, tomate, cornichons) BŒUF SAUCE COCOTTE HACHE Ratatouille Fromage blanc Fraises</p>	<p>Potage Saint-Germain Salade verte FILET DE HOKI SAUCE MARSEILLAISE Farfalle Duo de fromage Gélifié vanille</p>
--	---

Samedi
1-juin

<p>Entrée chaude : Tarte aux poireaux Céleri râpé sauce aurore PORC SAUCE PORTO HACHE(*) Semoule Bûche à la coupe Crème dessert chocolat</p>	<p>Potage Soubise Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille & co. ŒUFS BROUILLES A LA PORTUGAISE Petits pois Yaourt brassé Banane</p>
--	---

Dimanche
2-juin

<p>Entrée chaude : Crêpe aux champignons Concombre cubes aux herbes POULET SAUCE COLOMBO HACHE Blé à la tomate Yaourt nature Abricots</p>	<p>Potage Cérès Salade créole (riz, dinde, tomate, ananas, raisins secs) FILET DE MERLU SAUCE NANTUA Navets persillés Cantafrais Liégeois café</p>
---	--

* 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: _____