



Retour de vos choix le :
vendredi 17 mai

MENU SANS SUCRE AJOUTÉ

Déjeuner

Dîner

Lundi
27-mai

Entrée chaude : Crêpe jambon emmental*
" Macédoine de légumes fromage blanc & ciboulette
ALOUETTE DE BŒUF SAUCE PROVENCALE
Torti / Fondue de poireaux
Yaourt brassé
Kiwi

Potage Céleri
Salade du jardin (endives, radis, noix)
ROTI DE DINDE AU JUS
Pois chiches à la tomate / Légumes au curry
Tomme blanche en tranche
Entremets café s/sucre

Mardi
28-mai

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

" Potage Paysan
Céleri râpé sauce rémoulade
FILET DE MERLU SAUCE MATELOTE
Pommes sautées / Brunoise de légumes
Fromage frais gourmand
Moelleux framboise s/sucre

Mercredi
29-mai

Entrée chaude : Friand au fromage
" Salade de boulgour aux petits légumes
POULET ROTI SAUCE CITRON
Macaroni / Haricots verts
Faisselle
Pomme

" Potage Madrilène
Carottes râpées au persil
HAMBURGER DE BŒUF SAUCE CHARCUTIERE
Riz créole / Courgettes
Kiri
Purée de poire s/sucre

Jeudi
30-mai

Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic
" Radis
SAUCISSE FUMÉE(*)
Flageolets / Carottes aux herbes
Yaourt nature
Moelleux chocolat s/sucre

" Potage Dubarry
Betteraves au vinaigre de framboise
ROTI DE VEAU AU JUS
Pommes rissolées / Julienne de légumes
Edam en tranche
Orange

Vendredi
31-mai

Entrée chaude : Pizza tomate fromage
" Salade piémontaise (Pdt, œuf dur, tomate, cornichons)
BOULETTES DE BŒUF SAUCE COCOTTE
Riz basmati / Ratatouille
Fromage blanc
Fraises

" Potage Saint-Germain
Salade verte
FILET DE HOKI SAUCE MARSEILLAISE
Farfalle / Chou-fleur
Duo de fromage
Entremets vanille s/sucre

Samedi
1-juin

Entrée chaude : Tarte aux poireaux
" Céleri râpé sauce aurore
JAMBON SAUCE PORTO(*)
Semoule / Fondue de poireaux à la crème
Bûche à la coupe
Entremets chocolat s/sucre

" Potage Soubise
Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille & cornichons
ŒUFS BROUILLES A LA PORTUGAISE
Pommes vapeur / Petits Pois
Yaourt brassé
Purée pomme-banane s/sucre

Dimanche
2-juin

Entrée chaude : Crêpe aux champignons
" Concombre cubes aux herbes
SAUTE DE POULET SAUCE COLOMBO
Blé à la tomate / Haricots beurre
Yaourt nature
Abricots

" Potage Cérès
Salade créole (riz, dinde, tomate, ananas, raisins secs)
FILET DE MERLU SAUCE NANTUA
Torti / Navets persillés
Cantafrais
Entremets café s/sucre

Bon de Commande

MENU SANS SUCRE AJOUTE

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

Déjeuner

Dîner

Lundi
27-mai

Entrée chaude : Crêpe jambon emmental*
Macédoine de légumes fromage blanc & ciboulette
ALOUETTE DE BŒUF SAUCE PROVENCALE
Torti / Fondue de poireaux
Yaourt brassé
Kiwi

Potage Céleri
Salade du jardin (endives, radis, noix)
ROTI DE DINDE AU JUS
Pois chiches à la tomate / Légumes au curry
Tomme blanche en tranche
Entremets café s/sucre

Mardi
28-mai

Entrée chaude : Tarte saumon ciboulette
Saucisson à l'ail & cornichons(*) ou mousse de canard & cornichons
COURGETTE FARCIE AU JUS
Riz basmati / Haricots beurre
Camembert à la coupe
Orange

Potage Paysan
Céleri râpé sauce rémoulade
FILET DE MERLU SAUCE MATELOTE
Pommes sautées / Brunoise de légumes
Fromage frais gourmand
Moelleux framboise s/sucre

Mercredi
29-mai

Entrée chaude : Friand au fromage
Salade de boulgour aux petits légumes
POULET ROTI SAUCE CITRON
Macaroni / Haricots verts
Faisselle
Pomme

Potage Madrilène
Carottes râpées au persil
HAMBURGER DE BŒUF SAUCE CHARCUTIERE
Riz créole / Courgettes
Kiri
Purée de poire s/sucre

Jeudi
30-mai

Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic
Radis
SAUCISSE FUMEE(*)
Flageolets / Carottes aux herbes
Yaourt nature
Moelleux chocolat s/sucre

Potage Dubarry
Betteraves au vinaigre de framboise
ROTI DE VEAU AU JUS
Pommes rissolées / Julienne de légumes
Edam en tranche
Orange

Vendredi
31-mai

Entrée chaude : Pizza tomate fromage
Salade piémontaise (Pdt, œuf dur, tomate, cornichons)
BOULETTES DE BŒUF SAUCE COCOTTE
Riz basmati / Ratatouille
Fromage blanc
Fraises

Potage Saint-Germain
Salade verte
FILET DE HOKI SAUCE MARSEILLAISE
Farfalle / Chou-fleur
Duo de fromage
Entremets vanille s/sucre

Samedi
1-juin

Entrée chaude : Tarte aux poireaux
Céleri râpé sauce aurore
JAMBON SAUCE PORTO(*)
Semoule / Fondue de poireaux à la crème
Bûche à la coupe
Entremets chocolat s/sucre

Potage Soubise
Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille & cornichons
ŒUFS BROUILLES A LA PORTUGAISE
Pommes vapeur / Petits Pois
Yaourt brassé
Purée pomme-banane s/sucre

Dimanche
2-juin

Entrée chaude : Crêpe aux champignons
Concombre cubes aux herbes
SAUTE DE POULET SAUCE COLOMBO
Blé à la tomate / Haricots beurre
Yaourt nature
Abricots

Potage Cérès
Salade créole (riz, dinde, tomate, ananas, raisins secs)
FILET DE MERLU SAUCE NANTUA
Torti / Navets persillés
Cantafrais
Entremets café s/sucre

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: _____