



Retour de vos choix le :
vendredi 24 mai

MENU SANS SUCRE AJOUTÉ

Déjeuner

Dîner

Lundi
3-juin

Entrée chaude : Tarte provençale
" Courgettes râpées au basilic
EMINCE DE BŒUF AU JUS
Coquillettes / Brunoise de légumes
Yaourt brassé
Orange

Potage Freneuse
Chou blanc râpé persillé
STEAK HACHE DE VEAU AU JUS
Riz camarguais / Aubergines à la provençale
Tomme noire en tranche
Entremets citron s/sucre

Mardi
4-juin

Entrée chaude : Quiche Lorraine*
" Pâté de campagne & cornichons(*) ou mousse de canard & c
FILET DE POULET AU JUS
Pommes grenaille / Haricots plats
Fromage frais gourmand
Moelleux citron s/sucre

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

Mercredi
5-juin

Entrée chaude : Buns emmental
" Chou rouge émincé persillé
ROTI DE VEAU SAUCE CHASSEUR
Semoule / Haricots beurre
Tartare aux noix
Entremets vanille s/sucre

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

Jeudi
6-juin

Entrée chaude : Pizza champignon
" Tomates à la ciboulette
SAUCISSES DE FRANCFORT(*)
Pommes vapeur / Navets au curry
Bleu en tranche
Entremets chocolat s/sucre

" Potage Andalouse
Betteraves cuites aux pommes
SAUTE DE BŒUF SAUCE CURRY
Riz basmati / Légumes piperade
Fromage blanc
Orange

Vendredi
7-juin

Entrée chaude : Feuilleté hot-dog*
" Duo d'agrumes
STEAK HACHE DE BŒUF AU JUS
Penne / Chou-fleur
Cœur de Lion
Purée de pomme s/sucre

" Potage Santé
Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille & c
DOS DE COLIN SAUCE CITRON
Blé / Petits pois
Yaourt nature
Purée pomme-banane s/sucre

Samedi
8-juin

Entrée chaude : Crêpe emmental
" Concombre à la bulgare
AIGUILLETES DE POULET AU JUS
Haricots blanc à la tomate / Blettes
Yaourt brassé
Moelleux framboise s/sucre

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

Dimanche
9-juin

Entrée chaude : Friand au fromage
" Salade de lentilles à l'indienne
SAUTE DE VOLAILLE AU JUS
Farfalle / Courgettes au cumin
Fromage blanc
Abricots

" Potage Liégeois
Salade thaïlandaise (concombre, carottes, soja)
ENCORNETS A L'ARMORICAINE
Riz créole / Emincé de poireaux à la crème
Chanteneige
Entremets caramel s/sucre

Bon de Commande

MENU SANS SUCRE AJOUTE

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

Déjeuner

Dîner

Lundi
3-juin

Entrée chaude : Tarte provençale
Courgettes râpées au basilic
EMINCE DE BŒUF AU JUS
Coquillettes / Brunoise de légumes
Yaourt brassé
Orange

Potage Freneuse
Chou blanc râpé persillé
STEAK HACHE DE VEAU AU JUS
Riz camarguais / Aubergines à la provençale
Tomme noire en tranche
Entremets citron s/sucre

Mardi
4-juin

Entrée chaude : Quiche Lorraine*
Pâté de campagne & cornichons(*) ou mousse de canard & c
FILET DE POULET AU JUS
Pommes grenaille / Haricots plats
Fromage frais gourmand
Moelleux citron s/sucre

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

Mercredi
5-juin

Entrée chaude : Buns emmental
Chou rouge émincé persillé
ROTI DE VEAU SAUCE CHASSEUR
Semoule / Haricots beurre
Tartare aux noix
Entremets vanille s/sucre

Potage Verdure
Salade de riz niçoise (riz, tomate, H-V, poivrons, olives)
ESCALOPE DE DINDE AU JUS
Fusilli / Brunoise de légumes
Yaourt nature
Pomme

Jeudi
6-juin

Entrée chaude : Pizza champignon
Tomates à la ciboulette
SAUCISSES DE FRANCFORT(*)
Pommes vapeur / Navets au curry
Bleu en tranche
Entremets chocolat s/sucre

Potage Andalouse
Betteraves cuites aux pommes
SAUTE DE BŒUF SAUCE CURRY
Riz basmati / Légumes piperade
Fromage blanc
Orange

Vendredi
7-juin

Entrée chaude : Feuilleté hot-dog*
Duo d'agrumes
STEAK HACHE DE BŒUF AU JUS
Penne / Chou-fleur
Cœur de Lion
Purée de pomme s/sucre

Potage Santé
Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille & c
DOS DE COLIN SAUCE CITRON
Blé / Petits pois
Yaourt nature
Purée pomme-banane s/sucre

Samedi
8-juin

Entrée chaude : Crêpe emmental
Concombre à la bulgare
AIGUILLETES DE POULET AU JUS
Haricots blanc à la tomate / Blettes
Yaourt brassé
Moelleux framboise s/sucre

Potage Cultivateur
Taboulé
OMELETTE A LA CIBOULETTE
Pommes rissolées / Carottes aux herbes
Duo de fromage
Fraises

Dimanche
9-juin

Entrée chaude : Friand au fromage
Salade de lentilles à l'indienne
SAUTE DE VOLAILLE AU JUS
Farfalle / Courgettes au cumin
Fromage blanc
Abricots

Potage Liégeois
Salade thaïlandaise (concombre, carottes,soja)
ENCORNETS A L'ARMORICAINE
Riz créole / Emincé de poireaux à la crème
Chanteneige
Entremets caramel 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: _____