



MENU SANS VIANDE

Retour de vos choix le :
vendredi 17 mai

Déjeuner

Dîner

Lundi
27-mai

” Macédoine de légumes fromage blanc & ciboulette
CRUMBLE DE POISSON
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
” Mousse de poisson
CREPE AU FROMAGE
Brunoise de légumes
Camembert à la coupe
Orange

” Potage Paysan
Céleri râpé sauce rémoulade
FILET DE MERLU SAUCE MATELOTE
Riz basmati
Fromage frais gourmand
Eclair à la vanille

Mercredi
29-mai

Entrée chaude : Friand au fromage
” Salade de boulgour aux petits légumes
FILET DE POISSON MEUNIERE
Haricots verts
Yaourt aromatisé
Pomme

” Potage Madrilène
Carottes râpées au persil
BOULETTES DE SOJA TOMATE BASILIC SAUCE CHARCUTIERE
Riz créole
Kiri
Compote pomme-ananas pot

Jeudi
30-mai

Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic
” Radis
PAVE DE POISSON A LA NAPOLITAINE
Pommes rissolées
Yaourt nature
Beignet chocolat-noisette

” Potage Dubarry
Betteraves au vinaigre de framboise
NUGGETS DE BLE
Julienne de légumes
Edam en tranche
Orange

Vendredi
31-mai

Entrée chaude : Pizza tomate fromage
” Salade piémontaise (Pdt, œuf dur, tomate, cornichons)
PANE FROMAGER
Ratatouille
Fromage blanc
Fraises

” Potage Saint-Germain
Salade verte
LASAGNES AU SAUMON (PLAT COMPLET)
-
Duo de fromage
Gélifié vanille

Samedi
1-juin

Entrée chaude : Tarte aux poireaux
” Céleri râpé sauce aurore
GALETTE DE BOULGOUR MEXICAINE
Semoule
Bûche à la coupe
Crème dessert chocolat

” Potage Soubise
Mousse de poisson
ŒUFS BROUILLES A LA PORTUGAISE
Petits pois
Yaourt brassé
Banane

Dimanche
2-juin

Entrée chaude : Crêpe aux champignons
” Concombre cubes aux herbes
FALAFELS FEVES MENTHE CORIANDRE SAUCE COLOMBO
Torti
Yaourt nature
Abricots

” Potage Cérès
Haricots verts à l'indienne
QUENELLES DE BROCHET SAUCE NANTUA
Navets persillés
Cantafrais
Liégeois café

Bon de Commande
MENU SANS VIANDE

Retour de vos choix le:
vendredi 17 mai 2024

Déjeuner

Dîner

Lundi
27-mai

Macédoine de légumes fromage blanc & ciboulette
CRUMBLE DE POISSON
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
Mousse de poisson
CREPE AU FROMAGE
Brunoise de légumes
Camembert à la coupe
Orange

Potage Paysan
Céleri râpé sauce rémoulade
FILET DE MERLU SAUCE MATELOTE
Riz basmati
Fromage frais gourmand
Eclair à la vanille

Mercredi
29-mai

Entrée chaude : Friand au fromage
Salade de boulgour aux petits légumes
FILET DE POISSON MEUNIÈRE
Haricots verts
Yaourt aromatisé
Pomme

Potage Madrilène
Carottes râpées au persil
BOULETTES DE SOJA TOMATE BASILIC SAUCE CHARCUTIERE
Riz créole
Kiri
Compote pomme-ananas pot

Jeudi
30-mai

Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic
Radis
PAVE DE POISSON A LA NAPOLITAINE
Pommes rissolées
Yaourt nature
Beignet chocolat-noisette

Potage Dubarry
Betteraves au vinaigre de framboise
NUGGETS DE BLE
Julienne de légumes
Edam en tranche
Orange

Vendredi
31-mai

Entrée chaude : Pizza tomate fromage
Salade piémontaise (Pdt, œuf dur, tomate, cornichons)
PANE FROMAGER
Ratatouille
Fromage blanc
Fraises

Potage Saint-Germain
Salade verte
LASAGNES AU SAUMON (PLAT COMPLET)
Duo de fromage
Gélifié vanille

Samedi
1-juin

Entrée chaude : Tarte aux poireaux
Céleri râpé sauce aurore
GALETTE DE BOULGOUR MEXICAINE
Semoule
Bûche à la coupe
Crème dessert chocolat

Potage Soubise
Mousse de poisson
ŒUFS BROUILLES A LA PORTUGAISE
Petits pois
Yaourt brassé
Banane

Dimanche
2-juin

Entrée chaude : Crêpe aux champignons
Concombre cubes aux herbes
FALAFELS FEVES MENTHE CORIANDRE SAUCE COLOMBO
Torti
Yaourt nature
Abricots

Potage Cérès
Haricots verts à l'indienne
QUENELLES DE BROCHET SAUCE NANTUA
Navets persillés
Cantafrais
Liégeois café

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: _____