



Retour de vos choix le :
vendredi 24 mai

MENU SANS VIANDE

Déjeuner

Dîner

Lundi
3-juin

” Entrée chaude : Tarte provençale
Courgettes râpées au basilic
CRUMBLE DE POISSON
Coquillettes
Yaourt brassé
Orange

Potage Freneuse
Chou blanc râpé persillé
CREPE AU FROMAGE
Aubergines à la provençale
Tomme noire en tranche
Mousse au citron

Mardi
4-juin

” Cœurs de palmiers
TARTE AUX LEGUMES
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
PANE DE BLE EMMENTAL EPINARD
Semoule
Tartare aux noix
Liégeois vanille

” Potage Verdure
Salade de riz niçoise (riz, tomate, H-V, poivrons, olives)
PAVE DE POISSON A LA BORDELAISE
Brunoise de légumes
Yaourt nature
Pomme

Jeudi
6-juin

” Entrée chaude : Pizza champignon
Tomates à la ciboulette
AIGUILLETES DE POISSON PANE & CITRON
Purée
Bleu en tranche
Mousse au chocolat au lait

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

Vendredi
7-juin

” Duo d'agrumes
GALETTE DE BOULGOUR MEXICAINE
Penne
Cœur de Lion
Purée de pomme s/sucre

” Potage Santé
Filet de colin salade citron
DOS DE COLIN SAUCE CITRON
Petits pois carottes
Yaourt aromatisé
Banane

Samedi
8-juin

” Concombre à la bulgare
BOULETTES DE SOJA TOMATE BASILIC 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
TARTE AUX POIREAUX
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 SANS VIANDE

Retour de vos choix le:
vendredi 24 mai 2024

Déjeuner

Dîner

Lundi
3-juin

Entrée chaude : Tarte provençale Courgettes râpées au basilic CRUMBLE DE POISSON Coquillettes Yaourt brassé Orange	-	Potage Freneuse Chou blanc râpé persillé CREPE AU FROMAGE Aubergines à la provençale Tomme noire en tranche Mousse au citron
---	---	---

Mardi
4-juin

Cœurs de palmiers TARTE AUX LEGUMES 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 PANE DE BLE EMMENTAL EPINARD Semoule Tartare aux noix Liégeois vanille	-	Potage Verdure Salade de riz niçoise (riz, tomate, H-V, poivrons, olives) PAVE DE POISSON A LA BORDELAISE Brunoise de légumes Yaourt nature Pomme
--	---	--

Jeudi
6-juin

Entrée chaude : Pizza champignon Tomates à la ciboulette AIGUILLETES DE POISSON PANE & CITRON Purée Bleu en tranche Mousse au chocolat au lait	-	Potage Andalouse Betteraves cuites aux pommes FALAFELS AUX FEVES MENTHE ET CORIANDRE SAUCE CURRY Légumes piperade Fromage blanc Orange
---	---	---

Vendredi
7-juin

Duo d'agrumes GALETTE DE BOULGOUR MEXICAINE Penne Cœur de Lion Purée de pomme s/sucre	-	Potage Santé Filet de colin salade citron DOS DE COLIN SAUCE CITRON Petits pois carottes Yaourt aromatisé Banane
---	---	---

Samedi
8-juin

Concombre à la bulgare BOULETTES DE SOJA TOMATE BASILIC 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 TARTE AUX POIREAUX Courgettes au cumin Fromage blanc Abricots	-	Potage Liégeois Salade thaïlandaise (concombre, carottes, soja) ENCORNETS A L'ARMORICAINE Riz créole Chanteneige Flan nappé caramel
---	---	--

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: _____