



Retour de vos choix le :
vendredi 24 mai

MENU SANS SEL AJOUTÉ

Déjeuner

Dîner

Lundi
3-juin

”
Courgettes râpées au basilic s/sel
EMINCE DE BŒUF AU JUS S/SEL
Coquillettes s/sel
Yaourt brassé
Orange

Potage Freneuse s/sel
Chou blanc râpé persillé s/sel
STEAK HACHE DE VEAU AU JUS S/SEL
Aubergines à la provençale s/sel
Fromage blanc
Mousse au citron

Mardi
4-juin

”
Cœurs de palmiers s/sel
FILET DE POULET AU JUS S/SEL
Pommes vapeur s/sel
Fromage frais gourmand
Pomme cuite à la gelée de groseilles

”
Potage Fontange s/sel
Salade de navets s/sel
DOS DE COLIN SAUCE ARMORICAINE S/SEL
Epinards s/sel
Gouda s/sel
Kiwi

Mercredi
5-juin

”
Chou rouge émincé persillé s/sel
ROTI DE VEAU SAUCE CHASSEUR S/SEL
Semoule s/sel
Fromage frais gourmand
Liégeois vanille

”
Potage Verdure s/sel
Fenouil râpé aux herbes s/sel
ESCALOPE DE DINDE AU JUS S/SEL
Brunoise de légumes s/sel
Yaourt nature
Pomme

Jeudi
6-juin

”
Tomates à la ciboulette s/sel
EMINCE DE PORC AU JUS S/SEL(*)
Purée s/sel
Yaourt brassé
Mousse au chocolat au lait

”
Potage Andalouse s/sel
Betteraves cuites aux pommes s/sel
SAUTE DE BŒUF SAUCE CURRY S/SEL
Légumes piperade s/sel
Fromage blanc
Orange

Vendredi
7-juin

”
Duo d'agrumes
STEAK HACHE DE BŒUF AU JUS S/SEL
Penne s/sel
Edam s/sel
Purée de pomme s/sucre

”
Potage Santé s/sel
Filet de colin salade citron s/sel
DOS DE COLIN SAUCE CITRON S/SEL
Petits pois carottes s/sel
Yaourt aromatisé
Banane

Samedi
8-juin

”
Concombre à la bulgare s/sel
AIGUILLETES DE POULET SAUCE BARBECUE S/SEL
Haricots blancs à la tomate s/sel
Yaourt brassé
Beignet à la framboise

”
Potage Cultivateur s/sel
Taboulé s/sel
OMELETTE CIBOULETTE S/SEL
Carottes aux herbes s/sel
Yaourt nature
Fraises

Dimanche
9-juin

”
Salade de lentilles à l'indienne s/sel
SAUTE DE VOLAILLE AU JUS S/SEL
Courgettes au cumin s/sel
Fromage blanc
Abricots

”
Potage Liégeois s/sel
Salade thaïlandaise (concombre, carottes, soja) s/sel
FILET DE HOKI SAUCE ARMORICAINE S/SEL
Riz créole s/sel
Gouda s/sel
Flan nappé caramel

Bon de Commande

MENU SANS SEL AJOUTE

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

Déjeuner

Dîner

Lundi
3-juin

Courgettes râpées au basilic s/sel
EMINCE DE BŒUF AU JUS S/SEL
Coquillettes s/sel
Yaourt brassé
Orange

Potage Freneuse s/sel
Chou blanc râpé persillé s/sel
STEAK HACHE DE VEAU AU JUS S/SEL
Aubergines à la provençale s/sel
Fromage blanc
Mousse au citron

Mardi
4-juin

Cœurs de palmiers s/sel
FILET DE POULET AU JUS S/SEL
Pommes vapeur s/sel
Fromage frais gourmand
Pomme cuite à la gelée de groseilles

Potage Fontange s/sel
Salade de navets s/sel
DOS DE COLIN SAUCE ARMORICAINE S/SEL
Epinards s/sel
Gouda s/sel
Kiwi

Mercredi
5-juin

Chou rouge émincé persillé s/sel
ROTI DE VEAU SAUCE CHASSEUR S/SEL
Semoule s/sel
Fromage frais gourmand
Liégeois vanille

Potage Verdure s/sel
Fenouil râpé aux herbes s/sel
ESCALOPE DE DINDE AU JUS S/SEL
Brunoise de légumes s/sel
Yaourt nature
Pomme

Jeudi
6-juin

Tomates à la ciboulette s/sel
EMINCE DE PORC AU JUS S/SEL(*)
Purée s/sel
Yaourt brassé
Mousse au chocolat au lait

Potage Andalouse s/sel
Betteraves cuites aux pommes s/sel
SAUTE DE BŒUF SAUCE CURRY S/SEL
Légumes piperade s/sel
Fromage blanc
Orange

Vendredi
7-juin

Duo d'agrumes
STEAK HACHE DE BŒUF AU JUS S/SEL
Penne s/sel
Edam s/sel
Purée de pomme s/sucre

Potage Santé s/sel
Filet de colin salade citron s/sel
DOS DE COLIN SAUCE CITRON S/SEL
Petits pois carottes s/sel
Yaourt aromatisé
Banane

Samedi
8-juin

Concombre à la bulgare s/sel
AIGUILLETES DE POULET SAUCE BARBECUE S/SEL
Haricots blancs à la tomate s/sel
Yaourt brassé
Beignet à la framboise

Potage Cultivateur s/sel
Taboulé s/sel
OMELETTE CIBOULETTE S/SEL
Carottes aux herbes s/sel
Yaourt nature
Fraises

Dimanche
9-juin

Salade de lentilles à l'indienne s/sel
SAUTE DE VOLAILLE AU JUS S/SEL
Courgettes au cumin s/sel
Fromage blanc
Abricots

Potage Liégeois s/sel
Salade thaïlandaise (concombre, carottes,soja) s/sel
FILET DE HOKI SAUCE ARMORICAINE S/SEL
Riz créole s/sel
Gouda s/sel
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: _____