



Retour de vos choix le :
vendredi 5 juillet

MENU SANS SEL AJOUTÉ

Déjeuner

Dîner

Lundi
15-juil.

”
Tomates au basilic s/sel
ROTI DE BŒUF SAUCE A L'ANCIENNE S/SEL
Flageolets s/sel
Yaourt brassé
Orange

Potage Freneuse s/sel
Chou blanc râpé persillé s/sel
STEAK HACHE DE VEAU AU JUS S/SEL
Haricots plats s/sel
Fromage blanc
Mousse au chocolat au lait

Mardi
16-juil.

”
Mousse de poisson s/sel
POULET BASQUAISE S/SEL
Riz créole s/sel
Gouda s/sel
Millefeuille

”
Potage Fontange s/sel
Carottes râpées au persil s/sel
FILET DE HOKI VAPEUR & CITRON S/SEL
Courgettes au cumin s/sel
Fromage blanc
Nectarine

Mercredi
17-juil.

”
Macédoine mayonnaise s/sel
FILET DE POULET SAUCE CHARCUTIERE S/SEL
Semoule s/sel
Yaourt nature
Abricots

”
Potage Verdure s/sel
Salade espagnole (haricots plats, concombre, poivrons) s/sel
STEAK HACHE DE VEAU SAUCE BRUNE S/SEL
Brunoise de légumes s/sel
Fromage blanc
Crème dessert vanille

Jeudi
18-juil.

”
Radis
EMINCE DE PORC AU JUS S/SEL(*)
Blé à la tomate s/sel
Saint paulin s/sel
Brugnon

”
Potage Andalouse s/sel
Céleri râpé sauce rémoulade s/sel
DOS DE COLIN VAPEUR & CITRON S/SEL
Haricots plats à la coriandre s/sel
Yaourt brassé
Beignet aux pommes

Vendredi
19-juil.

”
Melon
ESCALOPE DE DINDE AU JUS S/SEL
Pâtes coudes rayés s/sel
Fromage frais gourmand
Fromage blanc aux fruits

”
Potage Santé s/sel
Mousse de légumes mixée s/sel
OMELETTE NATURE S/SEL
Courgettes à la tomate s/sel
Yaourt aromatisé
Banane

Samedi
20-juil.

”
Salade de pousse de soja vinaigrette s/sel
ROTI DE BŒUF AU JUS S/SEL
Riz basmati s/sel
Yaourt brassé
Liégeois chocolat

”
Potage Cultivateur s/sel
Betteraves cuites à l'estragon s/sel
SAUTE DE VEAU AU JUS S/SEL
Aubergines à la provençale s/sel
Fromage blanc
Cerises

Dimanche
21-juil.

”
Tomates à l'échalote s/sel
SAUTE DE LAPIN SAUCE DIJONNAISE S/SEL
Pommes dauphinoises s/sel
Edam s/sel
Purée de poire s/sucre

”
Potage Liégeois s/sel
Salade de pâtes vinaigrette s/sel
FILET DE HOKI SAUCE NANTUA S/SEL
Carottes au cumin s/sel
Yaourt nature
Prunes

Bon de Commande

MENU SANS SEL AJOUTE

**Retour de vos choix le:
vendredi 5 juillet 2024**

Déjeuner

Dîner

Lundi
15-juil.

Tomates au basilic s/sel
ROTI DE BŒUF SAUCE A L'ANCIENNE S/SEL
Flageolets s/sel
Yaourt brassé
Orange

Potage Freneuse s/sel
Chou blanc râpé persillé s/sel
STEAK HACHE DE VEAU AU JUS S/SEL
Haricots plats s/sel
Fromage blanc
Mousse au chocolat au lait

Mardi
16-juil.

Mousse de poisson s/sel
POULET BASQUAISE S/SEL
Riz créole s/sel
Gouda s/sel
Millefeuille

Potage Fontange s/sel
Carottes râpées au persil s/sel
FILET DE HOKI VAPEUR & CITRON S/SEL
Courgettes au cumin s/sel
Fromage blanc
Nectarine

Mercredi
17-juil.

Macédoine mayonnaise s/sel
FILET DE POULET SAUCE CHARCUTIERE S/SEL
Semoule s/sel
Yaourt nature
Abricots

Potage Verdure s/sel
Salade espagnole (haricots plats, concombre, poivrons) s/sel
STEAK HACHE DE VEAU SAUCE BRUNE S/SEL
Brunoise de légumes s/sel
Fromage blanc
Crème dessert vanille

Jeudi
18-juil.

Radis
EMINCE DE PORC AU JUS S/SEL(*)
Blé à la tomate s/sel
Saint paulin s/sel
Brugnon

Potage Andalouse s/sel
Céleri râpé sauce rémoulade s/sel
DOS DE COLIN VAPEUR & CITRON S/SEL
Haricots plats à la coriandre s/sel
Yaourt brassé
Beignet aux pommes

Vendredi
19-juil.

Melon
ESCALOPE DE DINDE AU JUS S/SEL
Pâtes coudes rayés s/sel
Fromage frais gourmand
Fromage blanc aux fruits

Potage Santé s/sel
Mousse de légumes mixée s/sel
OMELETTE NATURE S/SEL
Courgettes à la tomate s/sel
Yaourt aromatisé
Banane

Samedi
20-juil.

Salade de pousse de soja vinaigrette s/sel
ROTI DE BŒUF AU JUS S/SEL
Riz basmati s/sel
Yaourt brassé
Liégeois chocolat

Potage Cultivateur s/sel
Betteraves cuites à l'estragon s/sel
SAUTE DE VEAU AU JUS S/SEL
Aubergines à la provençale s/sel
Fromage blanc
Cerises

Dimanche
21-juil.

Tomates à l'échalote s/sel
SAUTE DE LAPIN SAUCE DIJONNAISE S/SEL
Pommes dauphinoises s/sel
Edam s/sel
Purée de poire s/sucre

Potage Liégeois s/sel
Salade de pâtes vinaigrette s/sel
FILET DE HOKI SAUCE NANTUA S/SEL
Carottes au cumin s/sel
Yaourt nature
Prunes

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: _____