



Retour de vos choix le :
vendredi 26 juillet

MENU CLASSIQUE

Déjeuner

Dîner

Lundi
5-août

Entrée chaude : Tarte provençale
" Salade thaïlandaise (concombre, carotte, pousses soja)
STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE BEARNAISE
Boulgour
Cœur de lion
Purée pomme mangue

Potage Clamart
Salade de pâtes au surimi
PANE DE BLE EMMENTAL EPINARDS (VEGETARIEN)
Brunoise de légumes
Yaourt nature
Pêche



Mardi
6-août

Entrée chaude : Quiche Lorraine*
" Saucisson à l'ail & cornichons(*) ou mousse de canard & cornichons
FILET DE POULET SAUCE MEXICAINE
Epinards à la muscade
Fromage frais gourmand
Prunes

" Potage Fontange
Duo d'agrumes
ENCORNETS SAUCE MEDITERRANEENNE
Riz basmati
Saint Paulin en tranche
Tarte aux fraises

Mercredi
7-août

Entrée chaude : Buns emmental
" Salade de riz mexicaine (riz, maïs, h rouges, p pois)
ROTI DE BŒUF CHAROLAIS SAUCE MIRONTON
Courgettes à la tomate
Yaourt brassé
Orange



" Potage Freneuse
Salade espagnole (haricots plats, poivrons)
LASAGNE AUX LEGUMES GRILLES (PLAT COMPLET VEGETARIEN)
Boursin ail et fines herbes
Crème dessert pralinée



Jeudi
8-août

Entrée chaude : Feuilleté hot-dog*
Radis
BOUDIN NOIR(*)
Purée
Mimolette en tranche
Nectarine

" Potage Soissons
Céleri râpé sauce aurore
POISSON FACON FISH & CHIPS
Poêlée du soleil
Yaourt aromatisé
Flan vanille

Vendredi
9-août

Entrée chaude : Crêpe emmental
Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille & cornichons
POULET ROTI SAUCE DIABLE
Carottes à l'ail
Fromage blanc BIO
Abricots

" Potage Santé
Œuf dur mayonnaise
DAHL DE LENTILLES (PLAT COMPLET VEGETARIEN)
Ovale
Gaufre sauce chocolat



Samedi
10-août

Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic
Salade verte
PENNE A LA CARBONARA (PLAT COMPLET*)
Duo de fromage
Liégeois café

" Potage Cultivateur
Salade monégasque (pdt, poivrons, thon, emmental)
ŒUFS BROUILLES A LA PAYSANNE
Aubergines à la provençale
Yaourt nature
Banane

Dimanche
11-août

Entrée chaude : Friand au fromage
" Chou blanc râpé aux herbes
KEFTA D'AGNEAU SAUCE TANDOORI
Semoule
Carré fondu Président
Purée pomme-fraise s/sucre

" Potage Provençal
Salade de pâtes à l'italienne
FEUILLETE DE NOIX DE SAINT JACQUES
Brocolis
Fromage frais gourmand
Prunes

Bon de Commande

MENU CLASSIQUE**Retour de vos choix le:
vendredi 26 juillet 2024**

Déjeuner

Dîner

Lundi
5-août

Entrée chaude : Tarte provençale
Salade thaïlandaise (concombre, carotte, pousses soja)
STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE BEARNAISE
Boulgour
Cœur de lion
Purée pomme mangue

Potage Clamart
Salade de pâtes au surimi
PANE DE BLE EMMENTAL EPINARDS (VEGETARIEN)
Brunoise de légumes
Yaourt nature
Pêche

Mardi
6-août

Entrée chaude : Quiche Lorraine*
Saucisson à l'ail & cornichons(*) ou mousse de canard & cornichons
FILET DE POULET SAUCE MEXICAINE
Epinards à la muscade
Fromage frais gourmand
Prunes

Potage Fontange
Duo d'agrumes
ENCORNETS SAUCE MEDITERRANEENNE
Riz basmati
Saint Paulin en tranche
Tarte aux fraises

Mercredi
7-août

Entrée chaude : Buns emmental
Salade de riz mexicaine (riz, maïs, h rouges, p pois)
ROTI DE BŒUF CHAROLAIS SAUCE MIRONTON
Courgettes à la tomate
Yaourt brassé
Orange

Potage Freneuse
Salade espagnole (haricots plats, poivrons)
LASAGNE AUX LEGUMES GRILLES (PLAT COMPLET VEGETARIEN)
-
Boursin ail et fines herbes
Crème dessert pralinée

Jeudi
8-août

Entrée chaude : Feuilleté hot-dog*
Radis
BOUDIN NOIR(*)
Purée
Mimolette en tranche
Nectarine

Potage Soissons
Céleri râpé sauce aurore
POISSON FACON FISH & CHIPS
Poêlée du soleil
Yaourt aromatisé
Flan vanille

Vendredi
9-août

Entrée chaude : Crêpe emmental
Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille & cornichons
POULET ROTI SAUCE DIABLE
Carottes à l'ail
Fromage blanc BIO
Abricots

Potage Santé
Œuf dur mayonnaise
DAHL DE LENTILLES (PLAT COMPLET VEGETARIEN)
-
Ovale
Gaufre sauce chocolat

Samedi
10-août

Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic
Salade verte
PENNE A LA CARBONARA (PLAT COMPLET*)
-
Duo de fromage
Liégeois café

Potage Cultivateur
Salade monégasque (pdt, poivrons, thon, emmental)
ŒUFS BROUILLES A LA PAYSANNE
Aubergines à la provençale
Yaourt nature
Banane

Dimanche
11-août

Entrée chaude : Friand au fromage
Chou blanc râpé aux herbes
KEFTA D'AGNEAU SAUCE TANDOORI
Semoule
Carré fondu Président
Purée pomme-fraise s/sucre

Potage Provençal
Salade de pâtes à l'italienne
FEUILLETE DE NOIX DE SAINT JACQUES
Brocolis
Fromage frais gourmand
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: _____