



Retour de vos choix le :
vendredi 19 juillet

MENU SANS SUCRE AJOUTÉ

Déjeuner

Dîner

Lundi
29-juil.

Entrée chaude : Crêpe jambon emmental
" Courgettes râpées aux herbes
EMINCE DE BŒUF AU JUS
Torti / Chou-fleur béchamel au curcuma
Yaourt brassé
Nectarine

Potage Soubise
Salade verte
STEAK HACHE DE VEAU AU JUS
Pommes sautées / Julienne de légumes
Tomme noire en tranche
Entremets vanille s/sucre

Mardi
30-juil.

Entrée chaude : Tarte saumon ciboulette
" Pâté de campagne & cornichons(*) ou mousse de canard & c.
ESCALOPE DE POULET AU JUS
Semoule / Fondue de poireaux à la crème
Mimolette en tranche
Prunes

" Potage Haricots verts et marjolaine
Chou blanc râpé à la ciboulette
DOS DE COLIN SAUCE A L'OSEILLE
Riz basmati / Navets persillés
Fromage frais gourmand
Moelleux framboise s/sucre

Mercredi
31-juil.

Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic
" Salade du soleil (poivron, tomate, olive, sce cumin)
EMINCE DE VEAU AU JUS
Pommes persillées / Courgettes au curry
Tartare aux noix
Entremets vanille s/sucre

" Potage Tomate
Salade de riz niçoise (riz, tomate, H-V, poivrons, olive)
ESCALOPE DE POULET AU JUS
Lentilles / Carottes à la crème
Yaourt nature
Brugnon

Jeudi
1-août

Entrée chaude : Friand au fromage
" Salade de blé à la provençale
SAUCISSES DE FRANCFORT(*)
Macaroni / légumes Piperade
Fromage blanc
Pomme

" Potage Mimosa
Tomate carnaval (tomate, poivron, ail, maïs)
ROTI DE BŒUF SAUCE ORIENTALE
Semoule / Aubergines
Coulommiers à la coupe
Entremets chocolat s/sucre

Vendredi
2-août

Entrée chaude : Pizza tomate fromage
" Concombre à la bulgare
NORMANDIN DE VEAU SAUCE NAVARIN
Torti / Julienne de légumes
Duo de fromage
Prunes

" Potage Dubarry
Taboulé
OMELETTE A LA CIBOULETTE
Riz camarguais / Haricots plats aux oignons
Yaourt brassé
Moelleux citron s/sucre

Samedi
3-août

Entrée chaude : Tarte aux poireaux
" Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille &
FILET DE MERLU SAUCE NANTUA
Semoule / Petits pois carottes
Tomme blanche en tranche
Entremets caramel s/sucre

" Potage Parmentier
Salade waldorf (céleri, pommes, noix, raisins)
ECHINE DE PORC AU JUS(*)
Pommes rissolées / Fondue de poireaux
Yaourt brassé
Purée pomme-banane s/sucre

Dimanche
4-août

Entrée chaude : Crêpe aux champignons
" Melon frais
AIGUILLETES DE POULET AU JUS
Pâtes papillon / Poêlée forestière
Fromage blanc
Abricots

" Potage Oignons
Salade verte
DOS DE COLIN SAUCE MATELOTE
Riz créole / Ratatouille
Mini cabrette
Entremets café s/sucre

Bon de Commande

MENU SANS SUCRE AJOUTE**Retour de vos choix le:
vendredi 19 juillet 2024**

Déjeuner

Dîner

Lundi
29-juil.

Entrée chaude : Crêpe jambon emmental
Courgettes râpées aux herbes
EMINCE DE BŒUF AU JUS
Torti / Chou-fleur béchamel au curcuma
Yaourt brassé
Nectarine

Potage Soubise
Salade verte
STEAK HACHE DE VEAU AU JUS
Pommes sautées / Julienne de légumes
Tomme noire en tranche
Entremets vanille s/sucre

Mardi
30-juil.

Entrée chaude : Tarte saumon ciboulette
Pâté de campagne & cornichons(*) ou mousse de canard & c
ESCALOPE DE POULET AU JUS
Semoule / Fondue de poireaux à la crème
Mimolette en tranche
Prunes

Potage Haricots verts et marjolaine
Chou blanc râpé à la ciboulette
DOS DE COLIN SAUCE A L'OSEILLE
Riz basmati / Navets persillés
Fromage frais gourmand
Moelleux framboise s/sucre

Mercredi
31-juil.

Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic
Salade du soleil (poivron, tomate, olive, sce cumin)
EMINCE DE VEAU AU JUS
Pommes persillées / Courgettes au curry
Tartare aux noix
Entremets vanille s/sucre

Potage Tomate
Salade de riz niçoise (riz, tomate, H-V, poivrons, olive)
ESCALOPE DE POULET AU JUS
Lentilles / Carottes à la crème
Yaourt nature
Brugnon

Jeudi
1-août

Entrée chaude : Friand au fromage
Salade de blé à la provençale
SAUCISSES DE FRANCFORT(*)
Macaroni / légumes Piperade
Fromage blanc
Pomme

Potage Mimosa
Tomate carnaval (tomate, poivron, ail, mais)
ROTI DE BŒUF SAUCE ORIENTALE
Semoule / Aubergines
Coulommiers à la coupe
Entremets chocolat s/sucre

Vendredi
2-août

Entrée chaude : Pizza tomate fromage
Concombre à la bulgare
NORMANDIN DE VEAU SAUCE NAVARIN
Torti / Julienne de légumes
Duo de fromage
Prunes

Potage Dubarry
Taboulé
OMELETTE A LA CIBOULETTE
Riz camarguais / Haricots plats aux oignons
Yaourt brassé
Moelleux citron s/sucre

Samedi
3-août

Entrée chaude : Tarte aux poireaux
Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille &
FILET DE MERLU SAUCE NANTUA
Semoule / Petits pois carottes
Tomme blanche en tranche
Entremets caramel s/sucre

Potage Parmentier
Salade waldorf (céleri, pommes, noix, raisins)
ECHINE DE PORC AU JUS(*)
Pommes rissolées / Fondue de poireaux
Yaourt brassé
Purée pomme-banane s/sucre

Dimanche
4-août

Entrée chaude : Crêpe aux champignons
Melon frais
AIGUILLETES DE POULET AU JUS
Pâtes papillon / Poêlée forestière
Fromage blanc
Abricots

Potage Oignons
Salade verte
DOS DE COLIN SAUCE MATELOTE
Riz créole / Ratatouille
Mini cabrette
Entremets café s/sucre

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"/> MARDI <input type="checkbox"/> JEUDI <input type="checkbox"/> VENDREDI	<input type="checkbox"/> LUNDI <input type="checkbox"/> MARDI <input type="checkbox"/> JEUDI <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: _____