



**Retour de vos choix le :
vendredi 26 juillet**

MENU FACILE A MANGER

Déjeuner

Dîner

**Lundi
5-août**

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

Potage Clamart
Salade de pâtes au surimi
POULET AU JUS HACHE
Brunoise de légumes
Yaourt nature
Pêche

**Mardi
6-août**

Entrée chaude : Quiche Lorraine*
" Saucisson à l'ail & cornichons(*) ou mousse de canard & cornichons
POULET SAUCE MEXICAINE HACHE
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)
BŒUF SAUCE MIRONTON HACHE
Courgettes à la tomate
Yaourt brassé
Orange

" Potage Freneuse
Salade espagnole (haricots plats, poivrons)
VEAU AU JUS HACHE
Fusilli
Boursin ail et fines herbes
Crème dessert pralinée

**Jeudi
8-août**

" Entrée chaude : Feuilleté hot-dog*
Radis
PORC AU JUS HACHE(*)
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 SAUCE DIABLE HACHE
Carottes à l'ail
Fromage blanc
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
PORC AU JUS HACHE(*)
Penne
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
AGNEAU SAUCE TANDOORI HACHE
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 FACILE A MANGER

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

Déjeuner

Dîner

Lundi
5-août

<p>Entrée chaude : Tarte provençale Salade thaïlandaise (concombre, carotte, pousses soja) BŒUF SAUCE BEARNAISE HACHE Boulgour Cœur de lion Purée pomme mangue</p>	<p>Potage Clamart Salade de pâtes au surimi POULET AU JUS HACHE Brunoise de légumes Yaourt nature Pêche</p>
--	---

Mardi
6-août

<p>Entrée chaude : Quiche Lorraine* Saucisson à l'ail & cornichons(*) ou mousse de canard & cornichons POULET SAUCE MEXICAINE HACHE Epinards à la muscade Fromage frais gourmand Prunes</p>	<p>Potage Fontange Duo d'agrumes ENCORNETS SAUCE MEDITERRANEENNE Riz basmati Saint Paulin en tranche Tarte aux fraises</p>
---	--

Mercredi
7-août

<p>Entrée chaude : Buns emmental Salade de riz mexicaine (riz, maïs, h rouges, p pois) BŒUF SAUCE MIRONTON HACHE Courgettes à la tomate Yaourt brassé Orange</p>	<p>Potage Freneuse Salade espagnole (haricots plats, poivrons) VEAU AU JUS HACHE Fusilli Boursin ail et fines herbes Crème dessert pralinée</p>
--	---

Jeudi
8-août

<p>Entrée chaude : Feuilleté hot-dog* Radis PORC AU JUS HACHE(*) Purée Mimolette en tranche Nectarine</p>	<p>Potage Soissons Céleri râpé sauce aurore POISSON FACON FISH & CHIPS Poêlée du soleil Yaourt aromatisé Flan vanille</p>
---	---

Vendredi
9-août

<p>Entrée chaude : Crêpe emmental Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille & cornichons POULET SAUCE DIABLE HACHE Carottes à l'ail Fromage blanc Abricots</p>	<p>Potage Santé Œuf dur mayonnaise DAHL DE LENTILLES (PLAT COMPLET VEGETARIEN) Ovale Gaufre sauce chocolat</p>
--	---

Samedi
10-août

<p>Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic Salade verte PORC AU JUS HACHE(*) Penne Duo de fromage Liégeois café</p>	<p>Potage Cultivateur Salade monégasque (pdt, poivrons, thon, emmental) ŒUFS BROUILLES A LA PAYSANNE Aubergines à la provençale Yaourt nature Banane</p>
---	--

Dimanche
11-août

<p>Entrée chaude : Friand au fromage Chou blanc râpé aux herbes AGNEAU SAUCE TANDOORI HACHE Semoule Carré fondu Président Purée pomme-fraise s/sucre</p>	<p>Potage Provençal Salade de pâtes à l'italienne FEUILLETE DE NOIX DE SAINT JACQUES Brocolis Fromage frais gourmand Prunes</p>
--	---

* Contient du porc - Nos produits peuvent contenir des allergènes

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: _____