



Retour de vos choix le :  
vendredi 2 août

## MENU SANS VIANDE

### Déjeuner

### Dîner

**Lundi**  
**12-août**

” Entrée chaude : Tarte thon tomate  
Carottes râpées vinaigrette  
**FILET DE POISSON MEUNIÈRE**  
**Pommes rôsti**  
Tomme noire en tranche  
Fromage blanc coulis de fruits rouges

” Potage Champignons  
Salade de pousse de soja vinaigrette thai  
**GALETTE DE LEGUMES MOZZARELLA (VEGETARIEN)**  
**Poêlée asiatique**  
Yaourt brassé  
Pomme

**Mardi**  
**13-août**

” Entrée chaude : Pizza champignons  
Fenouil râpé aux herbes  
**NUGGETS DE BLE**  
**Haricots beurre**  
Yaourt nature  
Paris-Brest

” Potage Andalouse  
Courgettes râpées au basilic  
**DOS DE COLIN SAUCE FACON AIOLI**  
**Riz créole**  
Camembert à la coupe  
Pêche

**Mercredi**  
**14-août**

” Entrée chaude : Tarte provençale  
Gaspacho de tomates  
**FALAFELS FEVES MENTHE CORIANDRE SAUCE PAPRIKA**  
**Coquillettes**  
Yaourt nature  
Abricots

” Potage Champenois  
Fenouil émincé à l'ancienne  
**CRUMBLE DE POISSON**  
**Julienne de légumes**  
Samos  
Liégeois chocolat

**Jeudi**  
**15-août**

” Entrée chaude : Croisillon Dubarry  
Macédoine mayonnaise  
**TARTE AU FROMAGE**  
**Pommes noisettes**  
Fromage blanc  
Pêche

” Potage Crécy  
Chou chinois vinaigrette  
**PAUPIETTE DU PECHEUR SAUCE NICOISE**  
**Ecrasé de carottes**  
Gouda en tranche  
Compote pomme-ananas pot

**Vendredi**  
**16-août**

” Entrée chaude : Buns emmental  
Pastèque  
**PAVE DE POISSON A LA NAPOLITAINE**  
**Semoule**  
Duo de fromage  
Salade de fruits au naturel

” Potage Julienne  
Salade de pommes de terre aux câpres  
**CREPE AUX CHAMPIGNONS**  
**Chou-fleur béchamel**  
Yaourt brassé  
Prunes

**Samedi**  
**17-août**

” Tomates à l'échalote  
**GALETTE DE BOULGOUR MEXICAINE**  
**Pommes vapeur**  
Comté à la coupe  
Banane

” Potage Poireaux Pommes de terre  
Mousse de poisson  
**OMELETTE AIL ET FINES HERBES DEMI-LUNE**  
**Ratatouille cuisinée**  
Yaourt nature  
Mini choux vanille

**Dimanche**  
**18-août**

” Entrée chaude : Tarte au fromage  
Salade verte  
**NUGGETS DE BLE**  
**Pâtes papillon**  
Fromage fouetté Madame Loïk  
Crème dessert vanille

” Potage Esaü  
Haricots verts à l'indienne  
**FILET DE COLIN PANE**  
**Petits pois**  
Fromage frais gourmand  
Orange



## Bon de Commande

MENU SANS VIANDE**Retour de vos choix le:  
vendredi 2 août 2024**

Déjeuner

Dîner

Lundi  
12-août

Entrée chaude : Tarte thon tomate  
Carottes râpées vinaigrette  
**FILET DE POISSON MEUNIÈRE**  
**Pommes rösti**  
Tomme noire en tranche  
Fromage blanc coulis de fruits rouges

Potage Champignons  
Salade de pousse de soja vinaigrette thai  
**GALETTE DE LEGUMES MOZZARELLA (VEGETARIEN)**  
**Poêlée asiatique**  
Yaourt brassé  
Pomme

Mardi  
13-août

Entrée chaude : Pizza champignons  
Fenouil râpé aux herbes  
**NUGGETS DE BLE**  
**Haricots beurre**  
Yaourt nature  
Paris-Brest

Potage Andalouse  
Courgettes râpées au basilic  
**DOS DE COLIN SAUCE FACON AIOLI**  
**Riz créole**  
Camembert à la coupe  
Pêche

Mercredi  
14-août

Entrée chaude : Tarte provençale  
Gaspacho de tomates  
**FALAFELS FEVES MENTHE CORIANDRE SAUCE PAPRIKA**  
**Coquillettes**  
Yaourt nature  
Abricots

Potage Champenois  
Fenouil émincé à l'ancienne  
**CRUMBLE DE POISSON**  
**Julienne de légumes**  
Samos  
Liégeois chocolat

Jeudi  
15-août

Entrée chaude : Croisillon Dubarry  
Macédoine mayonnaise  
**TARTE AU FROMAGE**  
**Pommes noisettes**  
Fromage blanc  
Pêche

Potage Crécy  
Chou chinois vinaigrette  
**PAUPIETTE DU PECHEUR SAUCE NICOISE**  
**Ecrasé de carottes**  
Gouda en tranche  
Compote pomme-ananas pot

Vendredi  
16-août

Entrée chaude : Buns emmental  
Pastèque  
**PAVE DE POISSON A LA NAPOLITAINE**  
**Semoule**  
Duo de fromage  
Salade de fruits au naturel

Potage Julienne  
Salade de pommes de terre aux câpres  
**CREPE AUX CHAMPIGNONS**  
**Chou-fleur béchamel**  
Yaourt brassé  
Prunes

Samedi  
17-août

Tomates à l'échalote  
**GALETTE DE BOULGOUR MEXICAINE**  
**Pommes vapeur**  
Comté à la coupe  
Banane

Potage Poireaux Pommes de terre  
Mousse de poisson  
**OMELETTE AIL ET FINES HERBES DEMI-LUNE**  
**Ratatouille cuisinée**  
Yaourt nature  
Mini choux vanille

Dimanche  
18-août

Entrée chaude : Tarte au fromage  
Salade verte  
**NUGGETS DE BLE**  
**Pâtes papillon**  
Fromage fouetté Madame Loïk  
Crème dessert vanille

Potage Esaü  
Haricots verts à l'indienne  
**FILET DE COLIN PANE**  
**Petits pois**  
Fromage frais gourmand  
Orange

**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: \_\_\_\_\_