



## Retour de vos choix le : vendredi 2 août

### **VÉGÉTARIEN** MENU SANS VIANDE

Déjeuner

Dîner

Salade de pousse de soja vinaigrette thai

GALETTE DE LEGUMES MOZZARELLA (VEGETARIEN)

Potage Champignons

Poêlée asiatique

Potage Andalouse

Courgettes râpées au basilic

DOS DE COLIN SAUCE FACON AIOLI

Yaourt brassé

Pomme

Riz créole

Pêche

Lundi 12-août

Entrée chaude : Tarte thon tomate Carottes râpées vinaigrette FILET DE POISSON MEUNIERE

Pommes rösti

Tomme noire en tranche

Fromage blanc coulis de fruits rouges

Entrée chaude : Pizza champignons

Fenouil râpé aux herbes

Mardi 13-août Haricots beurre Yaourt nature

**NUGGETS DE BLE** 

Paris-Brest

Entrée chaude : Tarte provençale

Gaspacho de tomates

Mercredi 14-août

FALAFELS FEVES MENTHE CORIANDRE SAUCE PAPRIKA

Coquillettes Yaourt nature

**Abricots** 

Potage Champenois

Fenouil émincé à l'ancienne

CRUMBLE DE POISSON Julienne de légumes

Camembert à la coupe

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

Pastèaue

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

Entrée chaude : Tarte au fromage

Salade verte

Dimanche 18-août

**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

APPETITS & ASSOCIES	VOTRE NOM :	REGLE	Montant :
---------------------	-------------	-------	-----------

## Bon de Commande MENU SANS VIANDE

# Retour de vos choix le: vendredi 2 août 2024

Déjeuner Dîner Potage Champignons Entrée chaude : Tarte thon tomate Carottes râpées vinaigrette Salade de pousse de soja vinaigrette thai Lundi FILET DE POISSON MEUNIERE GALETTE DE LEGUMES MOZZARELLA (VEGETARIEN) 12-août Pommes rösti Poêlée asiatique Tomme noire en tranche Yaourt brassé Pomme Fromage blanc coulis de fruits rouges Entrée chaude : Pizza champignons Potage Andalouse Fenouil râpé aux herbes Courgettes râpées au basilic Mardi **NUGGETS DE BLE** DOS DE COLIN SAUCE FACON AIOLI 13-août Haricots beurre Riz créole Yaourt nature Camembert à la coupe Pêche Paris-Brest Entrée chaude : Tarte provençale Potage Champenois Gaspacho de tomates Fenouil émincé à l'ancienne Mercredi FALAFELS FEVES MENTHE CORIANDRE SAUCE PAPRIKA **CRUMBLE DE POISSON** Coquillettes 14-août Julienne de légumes Yaourt nature Samos **Abricots** Liégeois chocolat Entrée chaude : Croisillon Dubarry Potage Crécy Macédoine mayonnaise Chou chinois vinaigrette Jeudi TARTE AU FROMAGE PAUPIETTE DU PECHEUR SAUCE NICOISE 15-août Pommes noisettes Ecrasé de carottes Fromage blanc Gouda en tranche Pêche Compote pomme-ananas pot Entrée chaude : Buns emmental Potage Julienne Pastèque Salade de pommes de terre aux câpres Vendredi PAVE DE POISSON A LA NAPOLITAINE **CREPE AUX CHAMPIGNONS** 16-août Semoule Chou-fleur béchamel Duo de fromage Yaourt brassé Salade de fruits au naturel **Prunes** Potage Poireaux Pommes de terre Tomates à l'échalote Mousse de poisson Samedi GALETTE DE BOULGOUR MEXICAINE OMELETTE AIL ET FINES HERBES DEMI-LUNE 17-août Ratatouille cuisinée Pommes vapeur Comté à la coupe Yaourt nature Banane Mini choux vanille Entrée chaude : Tarte au fromage Potage Esaü Salade verte Haricots verts à l'indienne Dimanche **NUGGETS DE BLE FILET DE COLIN PANE** 18-août Pâtes papillon Petits pois Fromage fouetté Madame LoÏk Fromage frais gourmand Crème dessert vanille Orange

<sup>\*</sup> 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	l'Appétits & Associés et les ai acceptées			
Nom et Prénom du client:	Date et Signature:			
Vous pouvez compléter votre choix avec notre offre de en choisissant le momei	- · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			
Baguette tradition ou boules tranchées (2,80€)	Petits pains et/ou bouteilles d'eau (0,70€)			
Jour de livraison	Jour de livraison			
LUNDI	LUNDI			
MARDI	MARDI JEUDI			
JEUDI	JEUDI			
VENDREDI	VENDREDI			
* Nombre de menus déjeuner ou diner (Entrée ou potage, plat, garniture, fromage, dessert)  * Nombre de formule déjeuner + collation légère du soir (entrée, plat, garniture, fromage, dessert et 3 composants parmi les entrées, potage, fromages, desserts)	rous pouvez utiliser le tableau ci-dessous x 19,40€ = x 24,00€ =			
* Nombre de duo déjeuner + repas complet (Formule de 2 repas complets)	x 33,50€ =			
* Nombre de plats garni ou salade composée (Plat et sa garniture seuls)	x 15,10€ =			
* 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:			