



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

## MENU SANS SEL AJOUTÉ

### Déjeuner

### Dîner

**Lundi**  
**5-août**

”  
Fenouil râpé aux herbes s/sel  
**STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE BEARNAISE S/SEL**  
Boulgour s/sel  
Yaourt brassé  
Purée pomme mangue

Potage Clamart s/sel  
Betteraves cuites à l'estragon s/sel  
**CUISSE DE POULET AU JUS S/SEL**  
Brunoise de légumes s/sel  
Yaourt nature  
Pêche

**Mardi**  
**6-août**

”  
Mousse de poisson s/sel  
**FILET DE POULET SAUCE MEXICAINE S/SEL**  
Epinards à la muscade s/sel  
Fromage frais gourmand  
Prunes

”  
Potage Fontange s/sel  
Duo d'agrumes  
**FILET DE HOKI SAUCE MEDITERRANEENNE S/SEL**  
Riz basmati s/sel  
Gouda s/sel  
Tarte aux fraises

**Mercredi**  
**7-août**

”  
Salade de riz mexicaine s/sel  
**EMINCE DE BŒUF SAUCE MIRONTON S/SEL**  
Courgettes à la tomate s/sel  
Yaourt brassé  
Orange

”  
Potage Freneuse s/sel  
Salade espagnole s/sel  
**STEAK HACHE DE VEAU AU JUS S/SEL**  
Fusilli s/sel  
Fromage frais gourmand  
Crème dessert pralinée

**Judi**  
**8-août**

”  
Radis  
**ROTI DE PORC AU JUS S/SEL(\*)**  
Purée s/sel  
Yaourt nature  
Nectarine

”  
Potage Soissons s/sel  
Céleri râpé sauce aurore s/sel  
**FILET DE MERLU VAPEUR CITRON S/SEL**  
Poêlée du soleil s/sel  
Yaourt aromatisé  
Flan vanille

**Vendredi**  
**9-août**

”  
Filet de colin salade citron s/sel  
**POULET ROTI SAUCE DIABLE S/SEL**  
Carottes à l'ail s/sel  
Fromage blanc  
Abricots

”  
Potage Santé s/sel  
Œuf dur mayonnaise s/sel  
**SAUTE DE BŒUF AU JUS S/SEL**  
Lentilles s/sel  
Gouda s/sel  
Gaufre sauce chocolat

**Samedi**  
**10-août**

”  
Salade verte  
**EMINCE DE PORC AU JUS S/SEL(\*)**  
Penne s/sel  
Yaourt brassé  
Liégeois café

”  
Potage Cultivateur s/sel  
Mousse de légumes mixée s/sel  
**ŒUFS BROUILLES NATURE S/SEL**  
Aubergines à la provençale s/sel  
Yaourt nature  
Banane

**Dimanche**  
**11-août**

”  
Chou blanc râpé vinaigrette s/sel  
**SAUTE D'AGNEAU SAUCE TANDOORI S/SEL**  
Semoule s/sel  
Saint paulin s/sel  
Purée pomme-fraise s/sucre

”  
Potage Provençal s/sel  
Tomates à la ciboulette s/sel  
**FILET DE HOKI SAUCE NANTUA S/SEL**  
Brocolis s/sel  
Fromage frais gourmand  
Prunes



Bon de Commande

MENU SANS SEL AJOUTE

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

Déjeuner

Dîner

Lundi  
5-août

Fenouil râpé aux herbes s/sel  
**STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE BEARNAISE S/SEL**  
Boulgour s/sel  
Yaourt brassé  
Purée pomme mangue

Potage Clamart s/sel  
Betteraves cuites à l'estragon s/sel  
**CUISSE DE POULET AU JUS S/SEL**  
Brunoise de légumes s/sel  
Yaourt nature  
Pêche

Mardi  
6-août

Mousse de poisson s/sel  
**FILET DE POULET SAUCE MEXICAINE S/SEL**  
Epinards à la muscade s/sel  
Fromage frais gourmand  
Prunes

Potage Fontange s/sel  
Duo d'agrumes  
**FILET DE HOKI SAUCE MEDITERRANEENNE S/SEL**  
Riz basmati s/sel  
Gouda s/sel  
Tarte aux fraises

Mercredi  
7-août

Salade de riz mexicaine s/sel  
**EMINCE DE BŒUF SAUCE MIRONTON S/SEL**  
Courgettes à la tomate s/sel  
Yaourt brassé  
Orange

Potage Freneuse s/sel  
Salade espagnole s/sel  
**STEAK HACHE DE VEAU AU JUS S/SEL**  
Fusilli s/sel  
Fromage frais gourmand  
Crème dessert pralinée

Jeudi  
8-août

Radis  
**ROTI DE PORC AU JUS S/SEL(\*)**  
Purée s/sel  
Yaourt nature  
Nectarine

Potage Soissons s/sel  
Céleri râpé sauce aurore s/sel  
**FILET DE MERLU VAPEUR CITRON S/SEL**  
Poêlée du soleil s/sel  
Yaourt aromatisé  
Flan vanille

Vendredi  
9-août

Filet de colin salade citron s/sel  
**POULET ROTI SAUCE DIABLE S/SEL**  
Carottes à l'ail s/sel  
Fromage blanc  
Abricots

Potage Santé s/sel  
Œuf dur mayonnaise s/sel  
**SAUTE DE BŒUF AU JUS S/SEL**  
Lentilles s/sel  
Gouda s/sel  
Gaufre sauce chocolat

Samedi  
10-août

Salade verte  
**EMINCE DE PORC AU JUS S/SEL(\*)**  
Penne s/sel  
Yaourt brassé  
Liégeois café

Potage Cultivateur s/sel  
Mousse de légumes mixée s/sel  
**ŒUFS BROUILLES NATURE S/SEL**  
Aubergines à la provençale s/sel  
Yaourt nature  
Banane

Dimanche  
11-août

Chou blanc râpé vinaigrette s/sel  
**SAUTE D'AGNEAU SAUCE TANDOORI S/SEL**  
Semoule s/sel  
Saint paulin s/sel  
Purée pomme-fraise s/sucre

Potage Provençal s/sel  
Tomates à la ciboulette s/sel  
**FILET DE HOKI SAUCE NANTUA S/SEL**  
Brocolis s/sel  
Fromage frais gourmand  
Prunes

\* 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.*

<b>Baguette tradition ou boules tranchées (2,80€)</b>	<b>Petits pains et/ou bouteilles d'eau (0,70€)</b>
<b>Jour de livraison</b>	<b>Jour de livraison</b>
<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:** \_\_\_\_\_