



Retour de vos choix le :
vendredi 29 novembre

MENU FACILE A MANGER

Déjeuner

Dîner

Lundi
9-déc.

” Entrée chaude : Tarte légumes provençale
Salade de pousse de soja vinaigrette
POULET SAUCE DIABLE HACHE
Pâtes papillon
Yaourt nature
Salade de fruits au naturel

” Potage Clamart
Sardine, salade & citron
CREPE AU FROMAGE
Chou-fleur béchamel
Tomme noire en tranche
Purée pomme-fraise s/sucre

Mardi
10-déc.

” Entrée chaude : Quiche Lorraine*
Pâté de campagne & cornichons(*) ou mousse de canard
BŒUF SAUCE CHASSEUR HACHE
Navets au curry
Edam en tranche
Orange

” Potage Fontange
Taboulé
COLOMBO DE POISSON
Riz créole
Yaourt brassé
Tarte au citron

Mercredi
11-déc.

” Entrée chaude : Chausson jambon de dinde fromage
Salade de pâtes piémontaise (Pâtes, œuf dur, tomate)
POULET SAUCE PIQUANTE HACHE
Poêlée forestière
Yaourt nature
Purée de poire s/sucre

” Potage Freneuse
Coleslaw
VEAU SAUCE FORESTIERE HACHE
Boulgour
Brebicrème
Liégeois café

Jeudi
12-déc.

” Entrée chaude : Feuilleté hot-dog*
Betteraves cuites à l'estragon
POULET AU JUS HACHE
Pommes noisettes
Mimolette en tranche
Purée pomme-fraise s/sucre

” Potage Soissons
Œuf dur mayonnaise
BŒUF SAUCE TOMATE HACHE
Julienne de légumes
Fromage blanc
Purée pomme-coing s/sucre

Vendredi
13-déc.

” Entrée chaude : Crêpe à l'emmental
Carottes râpées au basilic
PORC SAUCE AIGRE DOUCE HACHE(*)
Ecrasé de pommes de terre
Yaourt brassé
Eclair à la vanille

” Potage Santé
Galantine de volaille & cornichons
FILET DE HOKI SAUCE CITRON
Petits pois carottes
Tomme noire en tranche
Banane

Samedi
14-déc.

” Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic
Salade verte
PENNE A LA CARBONARA DE DINDE
-
Duo de fromage
Fromage blanc au miel

” Potage Cultivateur
Salade de riz, maïs et petits pois
ŒUFS BROUILLES BASQUAISE
Poêlée méridionale
Yaourt aromatisé
Clémentines

Dimanche
15-déc.

” Entrée chaude : Pizza champignon
Salade de blé aux petits légumes
BŒUF SAUCE COCOTTE HACHE
Carottes à la crème
Yaourt nature
Orange

” Potage Provençal
Potage Provençal
SAUMONETTE SAUCE PROVENCALE
Riz pilaf
Cantafras
Mousse au chocolat

Bon de Commande

MENU FACILE A MANGER

**Retour de vos choix le:
vendredi 29 novembre 2024**

Déjeuner

Dîner

Lundi 9-déc.	<p>Entrée chaude : Tarte légumes provençale Salade de pousse de soja vinaigrette POULET SAUCE DIABLE HACHE Pâtes papillon Yaourt nature Salade de fruits au naturel</p>	<p>Potage Clamart Sardine, salade & citron CREPE AU FROMAGE Chou-fleur béchamel Tomme noire en tranche Purée pomme-fraise s/sucre</p>
Mardi 10-déc.	<p>Entrée chaude : Quiche Lorraine* Pâté de campagne & cornichons(*) ou mousse de canard BŒUF SAUCE CHASSEUR HACHE Navets au curry Edam en tranche Orange</p>	<p>Potage Fontange Taboulé COLOMBO DE POISSON Riz créole Yaourt brassé Tarte au citron</p>
Mercredi 11-déc.	<p>Entrée chaude : Chausson jambon de dinde fromage Salade de pâtes piémontaise (Pâtes, œuf dur, tomate) POULET SAUCE PIQUANTE HACHE Poêlée forestière Yaourt nature Purée de poire s/sucre</p>	<p>Potage Freneuse Coleslaw VEAU SAUCE FORESTIERE HACHE Boulgour Brebicrème Liégeois café</p>
Jeudi 12-déc.	<p>Entrée chaude : Feuilleté hot-dog* Betteraves cuites à l'estragon POULET AU JUS HACHE Pommes noisettes Mimolette en tranche Purée pomme-fraise s/sucre</p>	<p>Potage Soissons Œuf dur mayonnaise BŒUF SAUCE TOMATE HACHE Julienne de légumes Fromage blanc Purée pomme-coing s/sucre</p>
Vendredi 13-déc.	<p>Entrée chaude : Crêpe à l'emmental Carottes râpées au basilic PORC SAUCE AIGRE DOUCE HACHE(*) Ecrasé de pommes de terre Yaourt brassé Eclair à la vanille</p>	<p>Potage Santé Galantine de volaille & cornichons FILET DE HOKI SAUCE CITRON Petits pois carottes Tomme noire en tranche Banane</p>
Samedi 14-déc.	<p>Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic Salade verte PENNE A LA CARBONARA DE DINDE - Duo de fromage Fromage blanc au miel</p>	<p>Potage Cultivateur Salade de riz, maïs et petits pois ŒUFS BROUILLES BASQUAISE Poêlée méridionale Yaourt aromatisé Clémentines</p>
Dimanche 15-déc.	<p>Entrée chaude : Pizza champignon Salade de blé aux petits légumes BŒUF SAUCE COCOTTE HACHE Carottes à la crème Yaourt nature Orange</p>	<p>Potage Provençal Potage Provençal SAUMONETTE SAUCE PROVENCALE Riz pilaf Cantafrais Mousse au chocolat</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: _____