



Retour de vos choix le :
vendredi 29 novembre

MENU SANS SEL AJOUTÉ

Déjeuner

Dîner

Lundi
9-déc.

”
Salade de pousse de soja vinaigrette s/sel
AIGUILLETES DE POULET SAUCE DIABLE S/SEL
Pâtes papillon s/sel
Yaourt nature
Salade de fruits au naturel

”
Potage Clamart s/sel
Mousse de poisson s/sel
STEAK HACHE DE VEAU AU JUS S/SEL
Chou-fleur béchamel s/sel
Yaourt aromatisé
Pomme

Mardi
10-déc.

”
Taboulé à la menthe s/sel
ROTI DE BŒUF SAUCE CHASSEUR S/SEL
Navets au curry s/sel
Edam s/sel
Orange

”
Potage Fontange s/sel
Céleri râpé à l'indienne s/sel
COLOMBO DE POISSON S/SEL
Riz créole s/sel
Yaourt brassé
Tarte au citron

Mercredi
11-déc.

”
Salade pâtes piémontaise (Pâtes, œuf dur, tomate) s/sel
ESCALOPE DE POULET SAUCE PIQUANTE S/SEL
Poêlée forestière s/sel
Yaourt nature
Poire

”
Potage Freneuse s/sel
Radis
STEAK HACHE DE VEAU SAUCE FORESTIERE S/SEL
Boulgour s/sel
Fromage frais gourmand
Liégeois café

Jeudi
12-déc.

”
Chou rouge râpé
SAUTE DE POULET AU JUS S/SEL
Pommes vapeur s/sel
Edam s/sel
Purée pomme-fraise s/sucre

”
Potage Soissons s/sel
Betteraves cuites à l'estragon
EMINCE DE BŒUF SAUCE TOMATE S/SEL
Julienne de légumes s/sel
Fromage blanc
Pomme

Vendredi
13-déc.

”
Carottes râpées au basilic
COTE DE PORC SAUCE AIGRE DOUCE S/SEL(*)
Ecrasé de pommes de terre s/sel
Yaourt brassé
Eclair à la vanille

”
Potage Santé s/sel
Mousse de légumes s/sel
FILET DE HOKI SAUCE CITRON S/SEL
Petits pois carottes s/sel
Saint paulin s/sel
Banane

Samedi
14-déc.

”
Salade verte
EMINCE DE POULET AU JUS S/SEL
Penne s/sel
Gouda s/sel
Fromage blanc au miel

”
Potage Cultivateur s/sel
Salade de riz, maïs et petits pois s/sel
ŒUFS BROUILLES BASQUAISE S/SEL
Haricots verts s/sel
Yaourt aromatisé
Clémentines

Dimanche
15-déc.

”
Salade de blé aux petits légumes s/sel
STEAK HACHE DE BŒUF AU JUS S/SEL
Carottes à la crème s/sel
Yaourt nature
Orange

”
Potage Provençal s/sel
Fenouil râpé vinaigrette s/sel
SAUMONETTE SAUCE PROVENCALE S/SEL
Riz pilaf s/sel
Fromage blanc
Mousse au chocolat

Bon de Commande

MENU SANS SEL AJOUTE

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

Déjeuner

Dîner

Lundi 9-déc.	<p>Salade de pousse de soja vinaigrette s/sel</p> <p>AIGUILLETES DE POULET SAUCE DIABLE S/SEL</p> <p>Pâtes papillon s/sel</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Salade de fruits au naturel</p>	<p>Potage Clamart s/sel</p> <p>Mousse de poisson s/sel</p> <p>STEAK HACHE DE VEAU AU JUS S/SEL</p> <p>Chou-fleur béchamel s/sel</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme</p>
Mardi 10-déc.	<p>Taboulé à la menthe s/sel</p> <p>ROTI DE BŒUF SAUCE CHASSEUR S/SEL</p> <p>Navets au curry s/sel</p> <p>Edam s/sel</p> <p>Orange</p>	<p>Potage Fontange s/sel</p> <p>Céleri râpé à l'indienne s/sel</p> <p>COLOMBO DE POISSON S/SEL</p> <p>Riz créole s/sel</p> <p>Yaourt brassé</p> <p>Tarte au citron</p>
Mercredi 11-déc.	<p>Salade pâtes piémontaise (Pâtes, œuf dur, tomate) s/sel</p> <p>ESCALOPE DE POULET SAUCE PIQUANTE S/SEL</p> <p>Poêlée forestière s/sel</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Poire</p>	<p>Potage Freneuse s/sel</p> <p>Radis</p> <p>STEAK HACHE DE VEAU SAUCE FORESTIERE S/SEL</p> <p>Boulgour s/sel</p> <p>Fromage frais gourmand</p> <p>Liégeois café</p>
Jeudi 12-déc.	<p>Chou rouge râpé</p> <p>SAUTE DE POULET AU JUS S/SEL</p> <p>Pommes vapeur s/sel</p> <p>Edam s/sel</p> <p>Purée pomme-fraise s/sucre</p>	<p>Potage Soissons s/sel</p> <p>Betteraves cuites à l'estragon</p> <p>EMINCE DE BŒUF SAUCE TOMATE S/SEL</p> <p>Julienne de légumes s/sel</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Pomme</p>
Vendredi 13-déc.	<p>Carottes râpées au basilic</p> <p>COTE DE PORC SAUCE AIGRE DOUCE S/SEL(*)</p> <p>Ecrasé de pommes de terre s/sel</p> <p>Yaourt brassé</p> <p>Eclair à la vanille</p>	<p>Potage Santé s/sel</p> <p>Mousse de légumes s/sel</p> <p>FILET DE HOKI SAUCE CITRON S/SEL</p> <p>Petits pois carottes s/sel</p> <p>Saint paulin s/sel</p> <p>Banane</p>
Samedi 14-déc.	<p>Salade verte</p> <p>EMINCE DE POULET AU JUS S/SEL</p> <p>Penne s/sel</p> <p>Gouda s/sel</p> <p>Fromage blanc au miel</p>	<p>Potage Cultivateur s/sel</p> <p>Salade de riz, maïs et petits pois s/sel</p> <p>ŒUFS BROUILLES BASQUAISE S/SEL</p> <p>Haricots verts s/sel</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Clémentines</p>
Dimanche 15-déc.	<p>Salade de blé aux petits légumes s/sel</p> <p>STEAK HACHE DE BŒUF AU JUS S/SEL</p> <p>Carottes à la crème s/sel</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Orange</p>	<p>Potage Provençal s/sel</p> <p>Fenouil râpé vinaigrette s/sel</p> <p>SAUMONETTE SAUCE PROVENCALE S/SEL</p> <p>Riz pilaf s/sel</p> <p>Fromage blanc</p> <p>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: _____