



Retour de vos choix le :
vendredi 10 janvier

MENU CLASSIQUE

Déjeuner

Dîner

Lundi
20-janv.

Entrée chaude : Crêpes jambon emmental*
Fenouil émincé à l'ancienne
EMINCE DE BŒUF CHAROLAIS SAUCE BORDELAISE
Semoule
Tomme blanche en tranche
Gélifié au chocolat



Potage Céleri
Salade auvergnate (Lentilles, échalottes, car. cuites, maïs)
PANE FROMAGER
Chou-fleur béchamel
Yaourt nature
Poire

Mardi
21-janv.

Entrée chaude : Tarte saumon ciboulette
Cervelas vinaigrette(*) ou mousse de canard
SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE MARENGO
Farfalle
Fromage frais gourmand
Crumble aux pommes



Potage Paysan
Chou blanc râpé aux herbes
DOS DE COLIN SAUCE HOMARDINE
Jardinière de légumes
Gouda en tranche
Orange



Mercredi
22-janv.

Entrée chaude : Friand au fromage
Carottes râpées au persil
ESCALOPE DE POULET SAUCE CURRY
Boullgour ou ratatouille
Chantailou
Crème dessert café

Potage Madrilène
Cœurs de palmiers
STEAK HACHE DE VEAU AU JUS
Farfalle / Ratatouille
Yaourt aromatisé
Clémentines

PLAT et LEGUMES
ne sont pas
dissociables

Jeudi
23-janv.

Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic
Betteraves cuites à l'estragon
FILET DE COLIN PANE & CITRON
Haricots verts persillés
Yaourt brassé
Kiwi

Potage Dubarry
Radis
QUICHE LORRAINE(*)
Gouda en tranche
Flan nappé caramel

Vendredi
24-janv.

Entrée chaude : Pizza tomate fromage
Chou rouge râpé vinaigrette
SAUTE D'AGNEAU SAUCE TAJINE
Semoule
Fromage blanc
Beignet chocolat-noisette

Potage Saint-Germain
Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille
MOUSSAKA (PLAT COMPLET)
Edam en tranche
Pomme

Samedi
25-janv.

Entrée chaude : Tarte aux poireaux
Salade verte
SAUTE DE BŒUF CHAROLAIS SAUCE BRUNE
Lentilles
Faisselle
Ananas frais



Potage Soubise
Salade de Pâtes aux herbes
ŒUFS BROUILLES A LA PORTUGAISE
Brocolis
Duo de fromage
Banane

Dimanche
26-janv.

Entrée chaude : Crêpe aux champignons
Salade de quinoa aux olives
CUISSE DE POULET LABEL ROUGE SAUCE TOMATE
Julienne de légumes
Fromage frais gourmand
Poire



Potage Cérès
Champignons frais au fromage blanc & ciboulette
MOULES A LA PROVENCALE
Riz camarguais
Tartare nature
Mousse au chocolat

Bon de Commande

MENU CLASSIQUE

**Retour de vos choix le:
vendredi 10 janvier 2025**

Déjeuner

Dîner

Lundi 20-janv.	<p>Entrée chaude : Crêpes jambon emmental* Fenouil émincé à l'ancienne EMINCE DE BŒUF CHAROLAIS SAUCE BORDELAISE Semoule Tomme blanche en tranche Gélifié au chocolat</p>	<p>Potage Céleri Salade auvergnate (Lentilles, échalottes, car. cuites, maïs) PANE FROMAGER Chou-fleur béchamel Yaourt nature Poire</p>
Mardi 21-janv.	<p>Entrée chaude : Tarte saumon ciboulette Cervelas vinaigrette(*) ou mousse de canard SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE MARENGO Farfalle Fromage frais gourmand Crumble aux pommes</p>	<p>Potage Paysan Chou blanc râpé aux herbes DOS DE COLIN SAUCE HOMARDINE Jardinière de légumes Gouda en tranche Orange</p>
Mercredi 22-janv.	<p>Entrée chaude : Friand au fromage Carottes râpées au persil ESCALOPE DE POULET SAUCE CURRY Boulgour ou ratatouille Chantailou Crème dessert café</p>	<p>Potage Madrilène Cœurs de palmiers STEAK HACHE DE VEAU AU JUS Farfalle / Ratatouille Yaourt aromatisé Clémentines</p>
Jeudi 23-janv.	<p>Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic Betteraves cuites à l'estragon FILET DE COLIN PANE & CITRON Haricots verts persillés Yaourt brassé Kiwi</p>	<p>Potage Dubarry Radis QUICHE LORRAINE(*) - Gouda en tranche Flan nappé caramel</p>
Vendredi 24-janv.	<p>Entrée chaude : Pizza tomate fromage Chou rouge râpé vinaigrette SAUTE D'AGNEAU SAUCE TAJINE Semoule Fromage blanc Beignet chocolat-noisette</p>	<p>Potage Saint-Germain Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille MOUSSAKA (PLAT COMPLET) - Edam en tranche Pomme</p>
Samedi 25-janv.	<p>Entrée chaude : Tarte aux poireaux Salade verte SAUTE DE BŒUF CHAROLAIS SAUCE BRUNE Lentilles Faisselle Ananas frais</p>	<p>Potage Soubise Salade de Pâtes aux herbes ŒUFS BROUILLES A LA PORTUGAISE Brocolis Duo de fromage Banane</p>
Dimanche 26-janv.	<p>Entrée chaude : Crêpe aux champignons Salade de quinoa aux olives CUISSE DE POULET LABEL ROUGE SAUCE TOMATE Julienne de légumes Fromage frais gourmand Poire</p>	<p>Potage Cérés Champignons frais au fromage blanc & ciboulette MOULES A LA PROVENCEALE Riz camarguais Tartare nature 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: _____