



Retour de vos choix le :  
**vendredi 17 janvier**

## MENU CLASSIQUE

### Déjeuner

### Dîner

**Lundi**  
27-janv.

Entrée chaude : Tarte légumes provençale  
Salade de pousse de soja vinaigrette thai  
**MERGUEZ**  
**Epinards à la béchamel**  
Camembert à la coupe  
Riz au lait

Potage Freneuse  
Céleri râpé à l'indienne  
**EMINCE DE DINDE AU JUS**  
**Pommes lyonnaises**  
Yaourt brassé  
Orange



**Mardi**  
28-janv.

Entrée chaude : Quiche Lorraine\*  
Fenouil râpé à l'aneth  
**ROGNONS DE BŒUF SAUCE MADERE**  
**Fusilli**  
Fromage blanc  
Tarte aux poires

Potage Fontange  
Pâté de campagne & cornichons(\*) ou mousse de canard  
**PAVE DE POISSON A LA NAPOLITAINE**  
**Purée de carottes**  
Tomme noire en tranche  
Kaki



**Mercredi**  
29-janv.

Entrée chaude : Chausson jambon de deinde  
Betteraves cuites à l'estragon  
**ROTI DE DINDE SAUCE CATALANE**  
**Ratatouille**  
Yaourt nature  
Pomme



Potage Verdure  
Coleslaw  
**TARTE AUX POIREAUX**  
Saint moret  
Crème dessert vanille

**Jeudi**  
30-janv.

Entrée chaude : Feuilleté hot dog\*  
Salade de pommes de terre à l'échalote  
**GALETTE DE BOULGOUR MEXICAINE (VEGETARIEN)**  
**Haricots plats à la coriandre**  
Yaourt grecque  
Poire

Potage Andalouse  
Radis  
**CHIPOLATAS AUX HERBES DE PROVENCE(\*)**  
**Coquillettes**  
Saint Paulin en tranche  
Liégeois chocolat

**Vendredi**  
31-janv.

Entrée chaude : Crêpe emmental  
Chou chinois à la coriandre  
**ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE AU JUS**  
**Poêlée chinoise**  
Duo de fromage  
Tarte ananas noix de coco



Potage Santé  
Duo de charcuterie & cornichons(\*) ou galantine de volaille  
**DOS DE COLIN SAUCE MIEL GINGEMBRE**  
**Riz basmati**  
Yaourt aromatisé  
Orange



**Samedi**  
1-févr.

Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic  
Salade du jardin (Endives, Radis, Noix)  
**OMELETTE AU FROMAGE**  
**Flageolets**  
Fromage blanc  
Compote de poire pot

Potage Cultivateur  
Œuf dur mayonnaise  
**ROTI DE VEAU AU JUS**  
**Poêlée forestière**  
Brie à la coupe  
Kiwi

**Dimanche**  
2-févr.

Entrée chaude : Pizza champignon  
Salade californienne (Riz, p.pois, tomate, ananas, poivron)  
**HAMBURGER DE BŒUF SAUCE LYONNAISE**  
**Carottes à la crème**  
Yaourt nature  
Crêpe au chocolat



Potage Liégeois  
Emincé de fenouil, mandarine, éclats d'amande & raisins secs  
**FILET DE POISSON MEUNIERE & CITRON**  
**Pommes vapeur ciboulette**  
Fromage fouetté Madame Loïk  
Kaki





## Bon de Commande

MENU CLASSIQUE**Retour de vos choix le:  
vendredi 17 janvier 2025**

## Déjeuner

## Dîner

Lundi  
27-janv.

Entrée chaude : Tarte légumes provençale  
Salade de pousse de soja vinaigrette thai  
**MERGUEZ**  
**Epinards à la béchamel**  
Camembert à la coupe  
Riz au lait

Potage Freneuse  
Céleri râpé à l'indienne  
**EMINCE DE DINDE AU JUS**  
**Pommes lyonnaises**  
Yaourt brassé  
Orange

Mardi  
28-janv.

Entrée chaude : Quiche Lorraine\*  
Fenouil râpé à l'aneth  
**ROGNONS DE BŒUF SAUCE MADERE**  
**Fusilli**  
Fromage blanc  
Tarte aux poires

Potage Fontange  
Pâté de campagne & cornichons(\*) ou mousse de canard  
**PAVE DE POISSON A LA NAPOLITAINE**  
**Purée de carottes**  
Tomme noire en tranche  
Kaki

Mercredi  
29-janv.

Entrée chaude : Chausson jambon de deinde  
Betteraves cuites à l'estragon  
**ROTI DE DINDE SAUCE CATALANE**  
**Ratatouille**  
Yaourt nature  
Pomme

Potage Verdure  
Coleslaw  
**TARTE AUX POIREAUX**  
Saint moret  
Crème dessert vanille

Jeudi  
30-janv.

Entrée chaude : Feuilleté hot dog\*  
Salade de pommes de terre à l'échalote  
**GALETTE DE BOULGOUR MEXICAINE (VEGETARIEN)**  
**Haricots plats à la coriandre**  
Yaourt grecque  
Poire

Potage Andalouse  
Radis  
**CHIPOLATAS AUX HERBES DE PROVENCE(\*)**  
**Coquillettes**  
Saint Paulin en tranche  
Liégeois chocolat

Vendredi  
31-janv.

Entrée chaude : Crêpe emmental  
Chou chinois à la coriandre  
**ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE AU JUS**  
**Poêlée chinoise**  
Duo de fromage  
Tarte ananas noix de coco

Potage Santé  
Duo de charcuterie & cornichons(\*) ou galantine de volaille  
**DOS DE COLIN SAUCE MIEL GINGEMBRE**  
**Riz basmati**  
Yaourt aromatisé  
Orange

Samedi  
1-févr.

Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic  
Salade du jardin (Endives, Radis, Noix)  
**OMELETTE AU FROMAGE**  
**Flageolets**  
Fromage blanc  
Compote de poire pot

Potage Cultivateur  
Œuf dur mayonnaise  
**ROTI DE VEAU AU JUS**  
**Poêlée forestière**  
Brie à la coupe  
Kiwi

Dimanche  
2-févr.

Entrée chaude : Pizza champignon  
Salade californienne (Riz, p.pois, tomate, ananas, poivron)  
**HAMBURGER DE BŒUF SAUCE LYONNAISE**  
**Carottes à la crème**  
Yaourt nature  
Crêpe au chocolat

Potage Liégeois  
Emincé de fenouil, mandarine, éclats d'amande & raisins secs  
**FILET DE POISSON MEUNIERE & CITRON**  
**Pommes vapeur ciboulette**  
Fromage fouetté Madame Loïk  
Kaki

**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"/> 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:** \_\_\_\_\_