



Retour de vos choix le :
vendredi 10 janvier

MENU FACILE A MANGER

Déjeuner

Dîner

Lundi
20-janv.

" Salade auvergnate
BŒUF SAUCE BORDELAISE HACHE
Semoule
Tomme blanche en tranche
Gélifié au chocolat

Potage Céleri
Potage Céleri
DINDE AU JUS HACHEE
Chou-fleur béchamel
Yaourt nature
Compote pomme-fraise pot

Mardi
21-janv.

Entrée chaude : Tarte saumon ciboulette
" Cervelas vinaigrette(*) ou mousse de canard
POULET SAUCE MARENGO HACHE
Farfalle
Fromage frais gourmand
Crumble aux pommes

" Potage Paysan
Mousse de poisson
DOS DE COLIN SAUCE HOMARDINE
Jardinière de légumes
Gouda en tranche
Orange

Mercredi
22-janv.

Entrée chaude : Friand au fromage
" Carottes râpées au persil
POULET SAUCE CURRY HACHE
Bouलगour
Chantailou
Crème dessert café

" Potage Madrilène
Cœurs de palmiers
VEAU AU JUS HACHE
Ratatouille cuisinée
Yaourt aromatisé
Clémentines

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
Oeuf dur mayonnaise
PORC AU JUS HACHE(*)
Penne
Gouda en tranche
Flan nappé caramel

Vendredi
24-janv.

" Entrée chaude : Pizza tomate fromage
Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille
AGNEAU SAUCE TAJINE HACHE
Semoule
Fromage blanc
Beignet chocolat-noisette

" Potage Saint-Germain
Filet de colin salade citron
VEAU AU JUS HACHE
Aubergines à la tomate
Edam en tranche
Compote pomme-pruneaux pot

Samedi
25-janv.

" Entrée chaude : Tarte aux poireaux
Salade verte
BŒUF SAUCE BRUNE HACHE
Lentilles
Yaourt nature
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
POULET SAUCE TOMATE HACHE
Julienne de légumes
Fromage frais gourmand
Compote pomme-coing pot

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

Bon de Commande

MENU FACILE A MANGER

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

Déjeuner

Dîner

Lundi
20-janv.

Salade auvergnate BŒUF SAUCE BORDELAISE HACHE Semoule Tomme blanche en tranche Gélifié au chocolat	-	Potage Céleri Potage Céleri DINDE AU JUS HACHEE Chou-fleur béchamel Yaourt nature Compote pomme-fraise pot
--	---	---

Mardi
21-janv.

Entrée chaude : Tarte saumon ciboulette Cervelas vinaigrette(*) ou mousse de canard POULET SAUCE MARENGO HACHE Farfalle Fromage frais gourmand Crumble aux pommes	-	Potage Paysan Mousse de poisson DOS DE COLIN SAUCE HOMARDINE Jardinière de légumes Gouda en tranche Orange
--	---	---

Mercredi
22-janv.

Entrée chaude : Friand au fromage Carottes râpées au persil POULET SAUCE CURRY HACHE Bouलगour Chantailou Crème dessert café	-	Potage Madrilène Cœurs de palmiers VEAU AU JUS HACHE Ratatouille cuisinée Yaourt aromatisé Clémentines
--	---	---

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 Oeuf dur mayonnaise PORC AU JUS HACHE(*) Penne Gouda en tranche Flan nappé caramel
--	---	--

Vendredi
24-janv.

Entrée chaude : Pizza tomate fromage Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille AGNEAU SAUCE TAJINE HACHE Semoule Fromage blanc Beignet chocolat-noisette	-	Potage Saint-Germain Filet de colin salade citron VEAU AU JUS HACHE Aubergines à la tomate Edam en tranche Compote pomme-pruneaux pot
---	---	--

Samedi
25-janv.

Entrée chaude : Tarte aux poireaux Salade verte BŒUF SAUCE BRUNE HACHE Lentilles Yaourt nature 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 POULET SAUCE TOMATE HACHE Julienne de légumes Fromage frais gourmand Compote pomme-coing pot	-	Potage Cérès Champignons frais au fromage blanc & ciboulette MOULES A LA PROVENCALE Riz camarguais Tartare nature Mousse au chocolat
---	---	---

* 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: _____