



Retour de vos choix le :
vendredi 17 janvier

MENU FACILE A MANGER

Déjeuner

Dîner

<p>Lundi 27-janv.</p>	<p>Entrée chaude : Tarte légumes provençale " Salade de pousse de soja vinaigrette thai BŒUF AU JUS HACHE Epinards à la béchamel Camembert à la coupe Riz au lait</p>	<p>Potage Freneuse Endives émincées aux herbes DINDE AU JUS HACHEE Pommes sautées Yaourt brassé Orange</p>
<p>Mardi 28-janv.</p>	<p>Entrée chaude : Quiche Lorraine* " Pâté de campagne & cornichons(*) ou mousse de canard BŒUF SAUCE MADERE HACHE Fusilli Fromage blanc Tarte aux poires</p>	<p>" Potage Fontange Fenouil râpé à l'aneth PAVE DE POISSON A LA NAPOLITAINE Purée de carottes Tomme noire en tranche Kaki</p>
<p>Mercredi 29-janv.</p>	<p>Entrée chaude : Chausson jambon de deinde " Betteraves cuites à l'estragon DINDE SAUCE CATALANE HACHEE Ratatouille Yaourt nature Compote pomme-abricot pot</p>	<p>" Potage Verdure Coleslaw BŒUF AU JUS HACHE Macaroni Saint moret Crème dessert vanille</p>
<p>Jeudi 30-janv.</p>	<p>" Entrée chaude : Feuilleté hot dog* Salade de pommes de terre à l'échalote VEAU SAUCE FORESTIERE HACHE Haricots plats à la coriandre Yaourt brassé Compote pomme-fraise pot</p>	<p>Potage Andalouse Mousse de légumes CHIPOLATAS AUX HERBES DE PROVENCE(*) Coquillettes Saint Paulin en tranche Liégeois chocolat</p>
<p>Vendredi 31-janv.</p>	<p>" Entrée chaude : Crêpe emmental Galantine de volaille DINDE AU JUS HACHEE Poêlée chinoise Duo de fromage Tarte ananas noix de coco</p>	<p>" Potage Santé Chou chinois à la coriandre DOS DE COLIN SAUCE MIEL GINGEMBRE Riz basmati Yaourt aromatisé Orange</p>
<p>Samedi 1-févr.</p>	<p>" Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic Salade du jardin (Endives, Radis, Noix) OMELETTE AU FROMAGE Flageolets Fromage blanc Compote de poire pot</p>	<p>" Potage Cultivateur Œuf dur mayonnaise VEAU AU JUS HACHE Poêlée forestière Brie à la coupe Kiwi</p>
<p>Dimanche 2-févr.</p>	<p>Entrée chaude : Pizza champignon " Salade californienne (Riz, p.pois, tomate, ananas, poivron) BŒUF SAUCE LYONNAISE HACHE Carottes à la crème Yaourt nature Crêpe au chocolat</p>	<p>" Potage Liégeois Emincé de fenouil, mandarine, éclats d'amande & raisins secs FILET DE POISSON MEUNIERE & CITRON Pommes vapeur ciboulette Fromage fouetté Madame Loïk Kaki</p>

Bon de Commande

MENU FACILE A MANGER**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
BŒUF AU JUS HACHE
Epinards à la béchamel
Camembert à la coupe
Riz au lait

Potage Freneuse
Endives émincées aux herbes
DINDE AU JUS HACHEE
Pommes sautées
Yaourt brassé
Orange

Mardi
28-janv.

Entrée chaude : Quiche Lorraine*
Pâté de campagne & cornichons(*) ou mousse de canard
BŒUF SAUCE MADERE HACHE
Fusilli
Fromage blanc
Tarte aux poires

Potage Fontange
Fenouil râpé à l'aneth
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
DINDE SAUCE CATALANE HACHEE
Ratatouille
Yaourt nature
Compote pomme-abricot pot

Potage Verdure
Coleslaw
BŒUF AU JUS HACHE
Macaroni
Saint moret
Crème dessert vanille

Jeudi
30-janv.

Entrée chaude : Feuilleté hot dog*
Salade de pommes de terre à l'échalote
VEAU SAUCE FORESTIERE HACHE
Haricots plats à la coriandre
Yaourt brassé
Compote pomme-fraise pot

Potage Andalouse
Mousse de légumes
CHIPOLATAS AUX HERBES DE PROVENCE(*)
Coquillettes
Saint Paulin en tranche
Liégeois chocolat

Vendredi
31-janv.

Entrée chaude : Crêpe emmental
Galantine de volaille
DINDE AU JUS HACHEE
Poêlée chinoise
Duo de fromage
Tarte ananas noix de coco

Potage Santé
Chou chinois à la coriandre
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
VEAU AU JUS HACHE
Poêlée forestière
Brie à la coupe
Kiwi

Dimanche
2-févr.

Entrée chaude : Pizza champignon
Salade californienne (Riz, p.pois, tomate, ananas, poivron)
BŒUF SAUCE LYONNAISE HACHE
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.

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: _____