



Retour de vos choix le :  
**vendredi 7 février**

## MENU SANS SEL AJOUTÉ

### Déjeuner

### Dîner

**Lundi**  
17-févr.

”  
Radis  
**SAUTE DE BŒUF SAUCE ROBERT S/SEL**  
**Boulgour s/sel**  
Yaourt nature  
Pêche au sirop

Potage Clamart s/sel  
Salade de Torti tricolores aux herbes s/sel  
**AIGUILLETES DE POULET SAUCE CURRY S/SEL**  
**Carottes persillées s/sel**  
Edam s/sel  
Clémentines

**Mardi**  
18-févr.

”  
Macédoine mayonnaise s/sel  
**STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE BORDELAISE S/SEL**  
**Pâtes coudes rayés s/sel**  
Saint paulin s/sel  
Kiwi

”  
Potage fontange s/sel  
Céleri râpé sauce rémoulade s/sel  
**FILET DE HOKI SAUCE A L'OSEILLE S/SEL**  
**Haricots verts à l'ail s/sel**  
Fromage frais gourmand  
Gâteau basque

**Mercredi**  
19-févr.

”  
Carottes râpées au basilic  
**STEAK HACHE DE VEAU SAUCE COCOTTE S/SEL**  
**Semoule s/sel**  
Fromage frais gourmand  
Liégeois café

”  
Potage Freneuse s/sel  
Fond d'artichaut & tomate  
**ESCALOPE DE POULET AU JUS A L'AIL S/SEL**  
**Jardinière de légumes s/sel**  
Yaourt brassé  
Poire

**Jeudi**  
20-févr.

”  
Radis  
**ROTI DE DINDE AU JUS CORSE S/SEL**  
**Torti s/sel**  
Gouda s/sel  
Gélijfié vanille

”  
Potage Soissons s/sel  
Cœur de palmier & Maïs  
**FILET DE MERLU SAUCE A L'OSEILLE S/SEL**  
**Haricots beurre tomate s/sel**  
Yaourt aromatisé  
Clémentines

**Vendredi**  
21-févr.

”  
Mousse de légumes s/sel  
**SAUTE DE BŒUF SAUCE GOULASH S/SEL**  
**Poêlée forestière s/sel**  
Edam s/sel  
Gaufre sauce chocolat

”  
Potage Santé s/sel  
Macédoine mayonnaise s/sel  
**AIGUILLETES DE POULET AU JUS S/SEL**  
**Flageolets s/sel**  
Fromage blanc  
Banane

**Samedi**  
22-févr.

”  
Fenouil râpé aux herbes s/sel  
**EMINCE DE PORC AU JUS S/SEL(\*)**  
**Penne s/sel**  
Saint paulin s/sel  
Fromage blanc au miel

”  
Potage Cultivateur s/sel  
Salade de navets  
**ŒUFS BROUILLES AUX OIGNONS S/SEL**  
**Chou vert braisé s/sel**  
Yaourt nature  
Orange

**Dimanche**  
23-févr.

”  
Betteraves cuites aux pommes s/sel  
**SAUTE D'AGNEAU SAUCE TANDOORI S/SEL**  
**Brunoise de légumes s/sel**  
Fromage frais gourmand  
Pomme

”  
Potage Provençal s/sel  
Salade verte  
**DOS DE COLIN SAUCE MARSEILLAISE S/SEL**  
**Semoule s/sel**  
Edam s/sel  
Purée pomme-coing s/sucre



Bon de Commande

**MENU SANS SEL AJOUTE**

**Retour de vos choix le:  
vendredi 7 février 2025**

Déjeuner

Dîner

Lundi  
17-févr.

Radis  
**SAUTE DE BŒUF SAUCE ROBERT S/SEL**  
**Boulgour s/sel**  
Yaourt nature  
Pêche au sirop

Potage Clamart s/sel  
Salade de Torti tricolores aux herbes s/sel  
**AIGUILLETES DE POULET SAUCE CURRY S/SEL**  
**Carottes persillées s/sel**  
Edam s/sel  
Clémentines

Mardi  
18-févr.

Macédoine mayonnaise s/sel  
**STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE BORDELAISE S/SEL**  
**Pâtes coudes rayés s/sel**  
Saint paulin s/sel  
Kiwi

Potage fontange s/sel  
Céleri râpé sauce rémoulade s/sel  
**FILET DE HOKI SAUCE A L'OSEILLE S/SEL**  
**Haricots verts à l'ail s/sel**  
Fromage frais gourmand  
Gâteau basque

Mercredi  
19-févr.

Carottes râpées au basilic  
**STEAK HACHE DE VEAU SAUCE COCOTTE S/SEL**  
**Semoule s/sel**  
Fromage frais gourmand  
Liégeois café

Potage Freneuse s/sel  
Fond d'artichaut & tomate  
**ESCALOPE DE POULET AU JUS A L'AIL S/SEL**  
**Jardinière de légumes s/sel**  
Yaourt brassé  
Poire

Jeudi  
20-févr.

Radis  
**ROTI DE DINDE AU JUS CORSE S/SEL**  
**Torti s/sel**  
Gouda s/sel  
Gélifié vanille

Potage Soissons s/sel  
Cœur de palmier & Maïs  
**FILET DE MERLU SAUCE A L'OSEILLE S/SEL**  
**Haricots beurre tomate s/sel**  
Yaourt aromatisé  
Clémentines

Vendredi  
21-févr.

Mousse de légumes s/sel  
**SAUTE DE BŒUF SAUCE GOULASH S/SEL**  
**Poêlée forestière s/sel**  
Edam s/sel  
Gaufre sauce chocolat

Potage Santé s/sel  
Macédoine mayonnaise s/sel  
**AIGUILLETES DE POULET AU JUS S/SEL**  
**Flageolets s/sel**  
Fromage blanc  
Banane

Samedi  
22-févr.

Fenouil râpé aux herbes s/sel  
**EMINCE DE PORC AU JUS S/SEL(\*)**  
**Penne s/sel**  
Saint paulin s/sel  
Fromage blanc au miel

Potage Cultivateur s/sel  
Salade de navets  
**ŒUFS BROUILLES AUX OIGNONS S/SEL**  
**Chou vert braisé s/sel**  
Yaourt nature  
Orange

Dimanche  
23-févr.

Betteraves cuites aux pommes s/sel  
**SAUTE D'AGNEAU SAUCE TANDOORI S/SEL**  
**Brunoise de légumes s/sel**  
Fromage frais gourmand  
Pomme

Potage Provençal s/sel  
Salade verte  
**DOS DE COLIN SAUCE MARSEILLAISE S/SEL**  
**Semoule s/sel**  
Edam s/sel  
Purée pomme-coing s/sucre

**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:** \_\_\_\_\_