



Retour de vos choix le :
vendredi 17 janvier

MENU SANS SUCRE AJOUTÉ

	Déjeuner	Dîner
Lundi 27-janv.	Entrée chaude : Tarte légumes provençale " Endives émincées aux herbes MERGUEZ Semoule / Epinards à la béchamel Camembert à la coupe Entremets vanille s/sucre	Potage Freneuse Céleri râpé aux herbes EMINCE DE DINDE AU JUS Pommes sautées / Haricots beurre Yaourt brassé Orange
Mardi 28-janv.	Entrée chaude : Quiche Lorraine* " Fenouil râpé à l'aneth ROGNONS DE BŒUF SAUCE MADERE Fusilli / Chou-fleur béchamel au curcuma Fromage blanc Moelleux framboise s/sucre	" Potage Fontange Pâté de campagne & cornichons(*) ou mousse de canard (sans) FILET DE HOKI VAPEUR & CITRON Riz basmati / 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 AU JUS Semoule / Ratatouille Yaourt nature Pomme	" Potage Verdure Coleslaw SAUTE DE BŒUF AU JUS Macaroni / Fondue de poireaux à la crème Saint moret Entremets vanille s/sucre
Jeudi 30-janv.	Entrée chaude : Feuilleté hot dog* " Mousse de légumes STEAK HACHE DE VEAU SAUCE FORESTIERE Pommes persillées / Haricots plats Yaourt brassé Poire	" Potage Andalouse Radis ECHINE DE PORC AU JUS CORSE(*) Coquillettes / Petits pois Saint Paulin en tranche Entremets chocolat s/sucre
Vendredi 31-janv.	Entrée chaude : Crêpe emmental " Chou chinois à la coriandre BOULETTES DE BŒUF SAUCE PIQUANTE Penne / Poêlée chinoise Duo de fromage Entremets coco s/sucre	" Potage Santé Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille DOS DE COLIN SAUCE A L'OSEILLE Riz basmati / Endives braisées Yaourt nature Orange
Samedi 1-févr.	Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic " Salade du jardin (Endives, Radis, Noix) OMELETTE AU FROMAGE Flageolets / Julienne de légumes Fromage blanc Purée de poire s/sucre	" Potage Cultivateur Œuf dur mayonnaise NORMANDIN DE VEAU SAUCE FORESTIERE Semoule / Poêlée forestière Brie à la coupe Kiwi
Dimanche 2-févr.	Entrée chaude : Pizza champignon " Chou rouge râpé ciboulette HAMBURGER DE BŒUF SAUCE LYONNAISE Riz créole / Carottes à la crème Yaourt nature Moelleux chocolat s/sucre	" Potage Liégeois Fenouil râpé aux herbes FILET DE POISSON MEUNIERE & CITRON Pommes vapeur ciboulette / Chou-fleur béchamel Fromage fouetté Madame Loïk Kaki

Bon de Commande

MENU SANS SUCRE AJOUTE**Retour de vos choix le:
vendredi 17 janvier 2025**

Déjeuner

Dîner

Lundi
27-janv.

Entrée chaude : Tarte légumes provençale
Endives émincées aux herbes
MERGUEZ
Semoule / Epinards à la béchamel
Camembert à la coupe
Entremets vanille s/sucre

Potage Freneuse
Céleri râpé aux herbes
EMINCE DE DINDE AU JUS
Pommes sautées / Haricots beurre
Yaourt brassé
Orange

Mardi
28-janv.

Entrée chaude : Quiche Lorraine*
Fenouil râpé à l'aneth
ROGNONS DE BŒUF SAUCE MADERE
Fusilli / Chou-fleur béchamel au curcuma
Fromage blanc
Moelleux framboise s/sucre

Potage Fontange
Pâté de campagne & cornichons(*) ou mousse de canard (sans
FILET DE HOKI VAPEUR & CITRON
Riz basmati / 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 AU JUS
Semoule / Ratatouille
Yaourt nature
Pomme

Potage Verdure
Coleslaw
SAUTE DE BŒUF AU JUS
Macaroni / Fondue de poireaux à la crème
Saint moret
Entremets vanille s/sucre

Jeudi
30-janv.

Entrée chaude : Feuilleté hot dog*
Mousse de légumes
STEAK HACHE DE VEAU SAUCE FORESTIERE
Pommes persillées / Haricots plats
Yaourt brassé
Poire

Potage Andalouse
Radis
ECHINE DE PORC AU JUS CORSE(*)
Coquillettes / Petits pois
Saint Paulin en tranche
Entremets chocolat s/sucre

Vendredi
31-janv.

Entrée chaude : Crêpe emmental
Chou chinois à la coriandre
BOULETTES DE BŒUF SAUCE PIQUANTE
Penne / Poêlée chinoise
Duo de fromage
Entremets coco s/sucre

Potage Santé
Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille
DOS DE COLIN SAUCE A L'OSEILLE
Riz basmati / Endives braisées
Yaourt nature
Orange

Samedi
1-févr.

Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic
Salade du jardin (Endives, Radis, Noix)
OMELETTE AU FROMAGE
Flageolets / Julienne de légumes
Fromage blanc
Purée de poire s/sucre

Potage Cultivateur
Œuf dur mayonnaise
NORMANDIN DE VEAU SAUCE FORESTIERE
Semoule / Poêlée forestière
Brie à la coupe
Kiwi

Dimanche
2-févr.

Entrée chaude : Pizza champignon
Chou rouge râpé ciboulette
HAMBURGER DE BŒUF SAUCE LYONNAISE
Riz créole / Carottes à la crème
Yaourt nature
Moelleux chocolat s/sucre

Potage Liégeois
Fenouil râpé aux herbes
FILET DE POISSON MEUNIERE & CITRON
Pommes vapeur ciboulette / Chou-fleur béchamel
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: _____