



Retour de vos choix le :
vendredi 31 janvier

MENU SANS SUCRE AJOUTÉ

Déjeuner

Dîner

Lundi
10-févr.

Entrée chaude : Crêpes jambon emmental*
" Chou rouge émincé aux pommes
EMINCE D'AGNEAU AU JUS
Semoule / Haricots beurre persillés
Yaourt brassé
Entremets fraise s/sucre

Potage Soubise
Salade de navets
ESCALOPE DE VEAU HACHEE AU JUS
Coquillettes / Fondue de poireaux à la crème
Tomme noire en tranche
Poire

Mardi
11-févr.

Entrée chaude : Tarte saumon ciboulette
" Mousse de canard
ALOUETTE DE BŒUF SAUCE PROVENCALE
Pommes noisettes / Courgettes persillées
Fromage frais gourmand
Moelleux framboise s/sucre

" Potage Haricots verts et marjolaine
Tomates maïs persillés
FILET DE MERLU SAUCE A L'ANETH
Riz camarguais / Epinards à la muscade
Mimolette en tranche
Kiwi

Mercredi
12-févr.

Entrée chaude : Friand au fromage
" Haricots verts à l'indienne
QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE TOMATE
Penne / Navets
Yaourt nature
Clémentines

" Potage Tomate
Chou rouge émincé persillé
PAUPIETTE DE VEAU A L'ANCIENNE
Semoule / Brunoise de légumes
Tartare aux noix
Entremets vanille s/sucre

Jeudi
13-févr.

Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic
" Carottes râpées au persil
FILET DE POISSON MEUNIERE
Pommes noisettes / Haricots beurre
Edam en tranche
Entremets café s/sucre

" Potage Mimosa
Betteraves cuites à l'estragon
ROTI DE BŒUF AU JUS
Riz basmati / Courgettes
Fromage blanc
Poire

Vendredi
14-févr.

Entrée chaude : Pizza tomate fromage
" Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille &
NUGGETS DE VOLAILLE
Boulgour / Jardinière de légumes
Yaourt nature
Orange

" Potage Dubarry
Endives émincées aux herbes
EMINCE DE VEAU SAUCE FLAMANDE
Macaroni / Epinards à la béchamel
Faisselle
Entremets chocolat s/sucre

Samedi
15-févr.

Entrée chaude : Tarte aux poireaux
" Fenouil râpé au persil
COTE DE PORC AU JUS(*)
Riz thaï / Haricots plats
Duo de fromage
Purée de pomme s/sucre

" Potage Parmentier
Champignons frais au fromage blanc & ciboulette
OMELETTE AUX CHAMPIGNONS
Semoule / Petits pois
Yaourt brassé
Entremets caramel s/sucre

Dimanche
16-févr.

Entrée chaude : Crêpe aux champignons
" Salade Carnaval
CŒUR DE MERLU SAUCE PROVENCALE
Blé / Duo de brocolis & chou-fleur
Cœur de lion
Moelleux chocolat s/sucre

" Potage Oignons
Fond d'artichaut & tomate
SAUCISSE DE VOLAILLE
Lentilles / Ratatouille
Fromage blanc
Pomme de saison

Bon de Commande

MENU SANS SUCRE AJOUTE

**Retour de vos choix le:
vendredi 31 janvier 2025**

Déjeuner

Dîner

Lundi
10-févr.

Entrée chaude : Crêpes jambon emmental*
Chou rouge émincé aux pommes
EMINCE D'AGNEAU AU JUS
Semoule / Haricots beurre persillés
Yaourt brassé
Entremets fraise s/sucre

Potage Soubise
Salade de navets
ESCALOPE DE VEAU HACHEE AU JUS
Coquillettes / Fondue de poireaux à la crème
Tomme noire en tranche
Poire

Mardi
11-févr.

Entrée chaude : Tarte saumon ciboulette
Mousse de canard
ALOUETTE DE BŒUF SAUCE PROVENCEALE
Pommes noisettes / Courgettes persillées
Fromage frais gourmand
Moelleux framboise s/sucre

Potage Haricots verts et marjolaine
Tomates maïs persillés
FILET DE MERLU SAUCE A L'ANETH
Riz camarguais / Epinards à la muscade
Mimolette en tranche
Kiwi

Mercredi
12-févr.

Entrée chaude : Friand au fromage
Haricots verts à l'indienne
QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE TOMATE
Penne / Navets
Yaourt nature
Clémentines

Potage Tomate
Chou rouge émincé persillé
PAUPIETTE DE VEAU A L'ANCIENNE
Semoule / Brunoise de légumes
Tartare aux noix
Entremets vanille s/sucre

Jeudi
13-févr.

Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic
Carottes râpées au persil
FILET DE POISSON MEUNIÈRE
Pommes noisettes / Haricots beurre
Edam en tranche
Entremets café s/sucre

Potage Mimosa
Betteraves cuites à l'estragon
ROTI DE BŒUF AU JUS
Riz basmati / Courgettes
Fromage blanc
Poire

Vendredi
14-févr.

Entrée chaude : Pizza tomate fromage
Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille &
NUGGETS DE VOLAILLE
Boulogour / Jardinière de légumes
Yaourt nature
Orange

Potage Dubarry
Endives émincées aux herbes
EMINCE DE VEAU SAUCE FLAMANDE
Macaroni / Epinards à la béchamel
Faisselle
Entremets chocolat s/sucre

Samedi
15-févr.

Entrée chaude : Tarte aux poireaux
Fenouil râpé au persil
COTE DE PORC AU JUS(*)
Riz thaï / Haricots plats
Duo de fromage
Purée de pomme s/sucre

Potage Parmentier
Champignons frais au fromage blanc & ciboulette
OMELETTE AUX CHAMPIGNONS
Semoule / Petits pois
Yaourt brassé
Entremets caramel s/sucre

Dimanche
16-févr.

Entrée chaude : Crêpe aux champignons
Salade Carnaval
CŒUR DE MERLU SAUCE PROVENCEALE
Blé / Duo de brocolis & chou-fleur
Cœur de lion
Moelleux chocolat s/sucre

Potage Oignons
Fond d'artichaut & tomate
SAUCISSE DE VOLAILLE
Lentilles / Ratatouille
Fromage blanc
Pomme de saison

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: _____