



Retour de vos choix le :
vendredi 7 février

MENU SANS SUCRE AJOUTÉ

Déjeuner

Dîner

Lundi
17-févr.

Entrée chaude : Tarte légumes provençale
" Radis
BOULETTES DE BŒUF SAUCE ROBERT
Boulgour / Cordiale de légumes
Yaourt nature
Cocktail de fruits au naturel

Potage Clamart
Chou blanc râpé persillé
AIGUILLETES DE POULET AU JUS
Pommes persillées / carottes
Ovale
Clémentines

Mardi
18-févr.

Entrée chaude : Quiche Lorraine*
" Galantine de volaille & cornichons
STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE BORDELAISE
Pâtes coudes rayés / Fondue de poireaux à la crème
Saint Paulin en tranche
Kiwi

" Potage fontange
Céleri râpé sauce rémoulade
FILET DE HOKI SAUCE A L'OSEILLE
Riz camarguais / Haricots verts à l'ail
Fromage frais gourmand
Moelleux citron s/sucre

Mercredi
19-févr.

Entrée chaude : Chausson jambon de dinde fromage
" Carottes râpées au basilic
NORMANDIN DE VEAU SAUCE COCOTTE
Semoule / Chou-fleur béchamel
Petit moulé nature
Entremets café s/sucre

" Potage Frenouse
Fond d'artichaut & tomate
ESCALOPE DE POULET AU JUS A L'AIL
Pommes persillées / Jardinière de légumes
Yaourt brassé
Poire

Judi
20-févr.

Entrée chaude : Feuilleté hot-dog*
" Radis
ROTI DE DINDE AU JUS CORSE
Torti / Epinards
Mimolette en tranche
Entremets vanille s/sucre

" Potage Soissons
Cœur de palmier & Maïs
FILET DE MERLU SAUCE A L'OSEILLE
Riz basmati / Haricots beurre tomate
Faisselle
Clémentines

Vendredi
21-févr.

Entrée chaude : Crêpe à l'emmental
" Duo charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille
SAUTE DE BŒUF SAUCE GOULASH
Pommes sautées / Poêlée forestière
Camembert à la coupe
Moelleux chocolat s/sucre

" Potage Santé
Salade suisse (carottes, emmental, salade)
AIGUILLETES DE POULET AU JUS
Flageolets / Carottes aux herbes
Fromage blanc
Purée pomme-banane s/sucre

Samedi
22-févr.

Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic
" Fenouil râpé aux herbes
EMINCE DE PORC AU JUS(*)
Penne / Fondue de poireaux à la béchamel
Duo de fromage
Entremets fraise s/sucre

" Potage Cultivateur
Salade de navets
ŒUFS BROUILLES AUX OIGNONS
Riz camarguais / Chou vert braisé
Yaourt nature
Orange

Dimanche
23-févr.

Entrée chaude : Pizza champignon
" Betteraves cuites à l'estragon
SAUTE D'AGNEAU TANDOORI
Pommes vapeur / Brunoise de légumes
Fromage frais gourmand
Pomme

" Potage Provençal
Salade verte
DOS DE COLIN SAUCE MARSEILLAISE
Semoule / Petits pois
Carré fondu Président
Purée pomme-coing s/sucre

Bon de Commande

MENU SANS SUCRE AJOUTE

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

Déjeuner

Dîner

Lundi
17-févr.

Entrée chaude : Tarte légumes provençale
Radis
BOULETTES DE BŒUF SAUCE ROBERT
Boulgour / Cordiale de légumes
Yaourt nature
Cocktail de fruits au naturel

Potage Clamart
Chou blanc râpé persillé
AIGUILLETES DE POULET AU JUS
Pommes persillées / carottes
Ovale
Clémentines

Mardi
18-févr.

Entrée chaude : Quiche Lorraine*
Galantine de volaille & cornichons
STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE BORDELAISE
Pâtes coudes rayés / Fondue de poireaux à la crème
Saint Paulin en tranche
Kiwi

Potage fontange
Céleri râpé sauce rémoulade
FILET DE HOKI SAUCE A L'OSEILLE
Riz camarguais / Haricots verts à l'ail
Fromage frais gourmand
Moelleux citron s/sucre

Mercredi
19-févr.

Entrée chaude : Chausson jambon de dinde fromage
Carottes râpées au basilic
NORMANDIN DE VEAU SAUCE COCOTTE
Semoule / Chou-fleur béchamel
Petit moulé nature
Entremets café s/sucre

Potage Freneuse
Fond d'artichaut & tomate
ESCALOPE DE POULET AU JUS A L'AIL
Pommes persillées / Jardinière de légumes
Yaourt brassé
Poire

Jeudi
20-févr.

Entrée chaude : Feuilleté hot-dog*
Radis
ROTI DE DINDE AU JUS CORSE
Torti / Epinards
Mimolette en tranche
Entremets vanille s/sucre

Potage Soissons
Cœur de palmier & Maïs
FILET DE MERLU SAUCE A L'OSEILLE
Riz basmati / Haricots beurre tomate
Faisselle
Clémentines

Vendredi
21-févr.

Entrée chaude : Crêpe à l'emmental
Duo charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille
SAUTE DE BŒUF SAUCE GOULASH
Pommes sautées / Poêlée forestière
Camembert à la coupe
Moelleux chocolat s/sucre

Potage Santé
Salade suisse (carottes, emmental, salade)
AIGUILLETES DE POULET AU JUS
Flageolets / Carottes aux herbes
Fromage blanc
Purée pomme-banane s/sucre

Samedi
22-févr.

Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic
Fenouil râpé aux herbes
EMINCE DE PORC AU JUS(*)
Penne / Fondue de poireaux à la béchamel
Duo de fromage
Entremets fraise s/sucre

Potage Cultivateur
Salade de navets
ŒUFS BROUILLES AUX OIGNONS
Riz camarguais / Chou vert braisé
Yaourt nature
Orange

Dimanche
23-févr.

Entrée chaude : Pizza champignon
Betteraves cuites à l'estragon
SAUTE D'AGNEAU TANDOORI
Pommes vapeur / Brunoise de légumes
Fromage frais gourmand
Pomme

Potage Provençal
Salade verte
DOS DE COLIN SAUCE MARSEILLAISE
Semoule / Petits pois
Carré fondu Président
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: _____