



MENU SANS VIANDE

Retour de vos choix le :
vendredi 7 février

Déjeuner

Dîner

Lundi
17-févr.

” Entrée chaude : Tarte légumes provençale
Radis
CRUMBLE DE POISSON
Boullgour
Yaourt nature
Pêche au sirop

Potage Clamart
Salade de Torti tricolores aux herbes
BOULETTES DE SOJA TOMATE BASILIC SAUCE CURRY
Carottes persillées
Ovale
Clémentines

Mardi
18-févr.

” Macédoine mayonnaise
NUGGETS DE BLE
Pâtes coudes rayés
Saint Paulin en tranche
Kiwi

” Potage fontange
Céleri râpé sauce rémoulade
FEUILLETE DE POISSON BEURRE BLANC ECHALOTE
Haricots verts à l'ail
Fromage frais gourmand
Gâteau basque

Mercredi
19-févr.

” Carottes râpées au basilic
GALETTE DE BOULLGOUR MEXICAINE
Semoule
Petit moulé nature
Liégeois café

” Potage Freneuse
Fond d'artichaut & tomate
FEUILLETE DE POISSON BEURRE BLANC CITRON
Jardinière de légumes
Yaourt brassé
Poire

Jeudi
20-févr.

” Radis
PANE DE BLE EMMENTAL EPINARD
Torti
Mimolette en tranche
Gélifié vanille

” Potage Soissons
Cœur de palmier & Mais
POISSON FACON FISH & CHIPS
Haricots beurre tomate
Yaourt aromatisé
Clémentines

Vendredi
21-févr.

” Entrée chaude : Crêpe à l'emmental
Mousse de légumes
FILET DE POISSON MEUNIERE & CITRON
Poêlée forestière
Camembert à la coupe
Gaufre sauce chocolat

” Potage Santé
Salade suisse (carottes, emmental, salade)
DAHL POIS CHICHES LAIT COCO-CURRY (VEGETARIEN)
Fromage blanc
Banane

Samedi
22-févr.

” Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic
Fenouil râpé aux herbes
TARTE AU FROMAGE
Fondue de poireaux à la béchamel
Duo de fromage
Fromage blanc au miel

” Potage Cultivateur
Salade de quinoa aux olives
ŒUFS BROUILLES AUX OIGNONS
Penne
Yaourt nature
Orange

Dimanche
23-févr.

” Entrée chaude : Pizza champignon
Betteraves cuites aux pommes
NUGGETS DE BLE
Brunoise de légumes
Fromage frais gourmand
Pomme

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

Bon de Commande
MENU SANS VIANDE

Retour de vos choix le:
vendredi 7 février 2025

Déjeuner

Dîner

Lundi
17-févr.

Entrée chaude : Tarte légumes provençale Radis CRUMBLE DE POISSON Boulgour Yaourt nature Pêche au sirop	Potage Clamart Salade de Torti tricolores aux herbes BOULETTES DE SOJA TOMATE BASILIC SAUCE CURRY Carottes persillées Ovale Clémentines
--	--

Mardi
18-févr.

Macédoine mayonnaise NUGGETS DE BLE Pâtes coudes rayés Saint Paulin en tranche Kiwi	Potage fontange Céleri râpé sauce rémoulade FEUILLETE DE POISSON BEURRE BLANC ECHALOTE Haricots verts à l'ail Fromage frais gourmand Gâteau basque
---	---

Mercredi
19-févr.

Carottes râpées au basilic GALETTE DE BOULGOUR MEXICAINE Semoule Petit moulé nature Liégeois café	Potage Freneuse Fond d'artichaut & tomate FEUILLETE DE POISSON BEURRE BLANC CITRON Jardinière de légumes Yaourt brassé Poire
---	---

Jeudi
20-févr.

Radis PANE DE BLE EMMENTAL EPINARD Torti Mimolette en tranche Gélifié vanille	Potage Soissons Cœur de palmier & Maïs POISSON FACON FISH & CHIPS Haricots beurre tomate Yaourt aromatisé Clémentines
---	--

Vendredi
21-févr.

Entrée chaude : Crêpe à l'emmental Mousse de légumes FILET DE POISSON MEUNIERE & CITRON Poêlée forestière Camembert à la coupe Gaufre sauce chocolat	Potage Santé Salade suisse (carottes, emmental, salade) DAHL POIS CHICHES LAIT COCO-CURRY (VEGETARIEN) Fromage blanc Banane
---	--

Samedi
22-févr.

Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic Fenouil râpé aux herbes TARTE AU FROMAGE Fondue de poireaux à la béchamel Duo de fromage Fromage blanc au miel	Potage Cultivateur Salade de quinoa aux olives ŒUFS BROUILLES AUX OIGNONS Penne Yaourt nature Orange
---	---

Dimanche
23-févr.

Entrée chaude : Pizza champignon Betteraves cuites aux pommes NUGGETS DE BLE Brunoise de légumes Fromage frais gourmand Pomme	Potage Provençal Salade verte DOS DE COLIN SAUCE MARSEILLAISE Semoule 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"/> MARDI <input type="checkbox"/> JEUDI <input type="checkbox"/> VENDREDI	<input type="checkbox"/> LUNDI <input type="checkbox"/> MARDI <input type="checkbox"/> JEUDI <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: _____