



Retour de vos choix le :
jeudi 9 janvier

MENU SANS SEL AJOUTÉ

Déjeuner

Dîner

Lundi
20-janv.

”
Fenouil râpé à l'aneth s/sel
STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE BORDELAISE S/SEL
Semoule s/sel
Saint paulin s/sel
Gélifié au chocolat

”
Potage Céleri s/sel
Salade de navets vinaigrette s/sel
EMINCE DE DINDE AU JUS S/SEL
Chou-fleur béchamel s/sel
Yaourt nature
Poire

Mardi
21-janv.

”
Mousse de poisson s/sel
SAUTE DE POULET SAUCE MARENGO S/SEL
Farfalle s/sel
Fromage frais gourmand
Crumble aux pommes

”
Potage Paysan s/sel
Chou blanc râpé aux herbes
DOS DE COLIN SAUCE HOMARDINE S/SEL
Jardinière de légumes s/sel
Gouda s/sel
Orange

Mercredi
22-janv.

”
Carottes râpées au persil
ESCALOPE DE POULET SAUCE CURRY S/SEL
Boulgour s/sel
Fromage frais gourmand
Crème dessert café

”
Potage Madrilène s/sel
Poireaux vinaigrette s/sel
STEAK HACHE DE VEAU AU JUS S/SEL
Ratatouille s/sel
Yaourt aromatisé
Clémentines

Jeudi
23-janv.

”
Betteraves cuites au persil s/sel
DOS DE COLIN SAUCE A L'OSEILLE S/SEL
Haricots verts persillés s/sel
Yaourt brassé
Kiwi

”
Potage Dubarry s/sel
Radis
ROTI DE PORC AU JUS S/SEL(*) OU ROTI DE DINDE AU JUS S/
Penne s/sel
Gouda s/sel
Flan nappé caramel

Vendredi
24-janv.

”
Chou rouge émincé persillé
SAUTE D'AGNEAU SAUCE TAJINE S/SEL
Semoule s/sel
Fromage blanc
Beignet chocolat-noisette

”
Potage Saint-Germain s/sel
Filet de colin salade citron s/sel
EMINCE DE VEAU AU JUS S/SEL
Aubergines à la tomate s/sel
Edam s/sel
Pomme

Samedi
25-janv.

”
Salade verte
SAUTE DE BŒUF SAUCE BRUNE S/SEL
Lentilles s/sel
Yaourt nature
Ananas frais

”
Potage Soubise s/sel
Salade de Pâtes aux herbes s/sel
ŒUFS BROUILLES A LA PORTUGAISE S/SEL
Brocolis s/sel
Faisselle
Banane

Dimanche
26-janv.

”
Salade de navets vinaigrette s/sel
POULET ROTI SAUCE TOMATE S/SEL
Julienne de légumes s/sel
Fromage frais gourmand
Poire

”
Potage Cérès s/sel
Champignons frais au fromage blanc & ciboulette s/sel
FILET DE MERLU SAUCE PROVENCE S/SEL
Riz camarguais s/sel
Edam s/sel
Mousse au chocolat

Bon de Commande

MENU SANS SEL AJOUTE**Retour de vos choix le:
vendredi 10 janvier 2025**

Déjeuner

Dîner

Lundi
20-janv.

Fenouil râpé à l'aneth s/sel
STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE BORDELAISE S/SEL
Semoule s/sel
 Saint paulin s/sel
 Gélifié au chocolat

Potage Céleri s/sel
 Salade de navets vinaigrette s/sel
EMINCE DE DINDE AU JUS S/SEL
Chou-fleur béchamel s/sel
 Yaourt nature
 Poire

Mardi
21-janv.

Mousse de poisson s/sel
SAUTE DE POULET SAUCE MARENGO S/SEL
Farfalle s/sel
 Fromage frais gourmand
 Crumble aux pommes

Potage Paysan s/sel
 Chou blanc râpé aux herbes
DOS DE COLIN SAUCE HOMARDINE S/SEL
Jardinière de légumes s/sel
 Gouda s/sel
 Orange

Mercredi
22-janv.

Carottes râpées au persil
ESCALOPE DE POULET SAUCE CURRY S/SEL
Boulgour s/sel
 Fromage frais gourmand
 Crème dessert café

Potage Madrilène s/sel
 Poireaux vinaigrette s/sel
STEAK HACHE DE VEAU AU JUS S/SEL
Ratatouille s/sel
 Yaourt aromatisé
 Clémentines

Jeudi
23-janv.

Betteraves cuites au persil s/sel
DOS DE COLIN SAUCE A L'OSEILLE S/SEL
Haricots verts persillés s/sel
 Yaourt brassé
 Kiwi

Potage Dubarry s/sel
 Radis
ROTI DE PORC AU JUS S/SEL(*) OU ROTI DE DINDE AU JUS S/SEL
Penne s/sel
 Gouda s/sel
 Flan nappé caramel

Vendredi
24-janv.

Chou rouge émincé persillé
SAUTE D'AGNEAU SAUCE TAJINE S/SEL
Semoule s/sel
 Fromage blanc
 Beignet chocolat-noisette

Potage Saint-Germain s/sel
 Filet de colin salade citron s/sel
EMINCE DE VEAU AU JUS S/SEL
Aubergines à la tomate s/sel
 Edam s/sel
 Pomme

Samedi
25-janv.

Salade verte
SAUTE DE BŒUF SAUCE BRUNE S/SEL
Lentilles s/sel
 Yaourt nature
 Ananas frais

Potage Soubise s/sel
 Salade de Pâtes aux herbes s/sel
ŒUFS BROUILLES A LA PORTUGAISE S/SEL
Brocolis s/sel
 Faisselle
 Banane

Dimanche
26-janv.

Salade de navets vinaigrette s/sel
POULET ROTI SAUCE TOMATE S/SEL
Julienne de légumes s/sel
 Fromage frais gourmand
 Poire

Potage Cérès s/sel
 Champignons frais au fromage blanc & ciboulette s/sel
FILET DE MERLU SAUCE PROVENCALE S/SEL
Riz camarguais s/sel
 Edam s/sel
 Mousse au chocolat

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: _____