



Retour de vos choix le :
jeudi 9 janvier

MENU SANS VIANDE

Déjeuner

Dîner

Lundi 20-janv.	Entrée chaude : Crêpes jambon emmental* " Salade de navets vinaigrette PAVE DE POISSON A LA BORDELAISE Semoule Tomme blanche en tranche Gélifié au chocolat	Potage Céleri Salade auvergnate (Lentilles, échalottes, car. cuites, maïs) PANE FROMAGER Chou-fleur béchamel Yaourt nature Poire
Mardi 21-janv.	Entrée chaude : Tarte saumon ciboulette " Mousse de poisson TARTE AUX LEGUMES Jardinière de légumes Fromage frais gourmand Crumble aux pommes	" Potage Paysan Chou blanc râpé aux herbes DOS DE COLIN SAUCE HOMARDINE Farfalle Gouda en tranche Orange
Mercredi 22-janv.	Entrée chaude : Friand au fromage " Carottes râpées au persil PAUPIETTE DE POISSON BEURRE & CITRON Boulgour Chantailou Crème dessert café	" Potage Madrilène Cœurs de palmiers CREPE AUX CHAMPIGNONS Ratatouille cuisinée Yaourt aromatisé Clémentines
Jeudi 23-janv.	Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic " Betteraves cuites à l'estragon FILET DE COLIN PANE & CITRON Haricots verts persillés Yaourt brassé Kiwi	" Potage Dubarry Radis TARTE AU FROMAGE Gouda en tranche Flan nappé caramel
Vendredi 24-janv.	Entrée chaude : Pizza tomate fromage " Chou rouge émincé persillé CRUMBLE DE POISSON Petits pois Fromage blanc Beignet chocolat-noisette	" Potage Saint-Germain Filet de colin salade citron MOUSSAKA (PLAT COMPLET) Edam en tranche Pomme
Samedi 25-janv.	Entrée chaude : Tarte aux poireaux " Salade verte PANE FROMAGER Lentilles Yaourt nature Ananas frais	" Potage Soubise Salade de Pâtes aux herbes ŒUFS BROUILLES A LA PORTUGAISE Brocolis Duo de fromage Banane
Dimanche 26-janv.	Entrée chaude : Crêpe aux champignons " Salade de quinoa aux olives BOULETTES DE SOJA TOMATE BASILIC SAUCE TOMATE Julienne de légumes Fromage frais gourmand Poire	" Potage Cérés Champignons frais au fromage blanc & ciboulette MOULES A LA PROVENCALE Riz camarguais Tartare nature Mousse au chocolat

Bon de Commande

MENU SANS VIANDE

**Retour de vos choix le:
vendredi 10 janvier 2025**

Déjeuner

Dîner

Lundi 20-janv.	<p>Entrée chaude : Crêpes jambon emmental*</p> <p>Salade de navets vinaigrette</p> <p>PAVE DE POISSON A LA BORDELAISE</p> <p>Semoule</p> <p>Tomme blanche en tranche</p> <p>Gélifié au chocolat</p>	<p>Potage Céleri</p> <p>Salade auvergnate (Lentilles, échalottes, car. cuites, mais)</p> <p>PANE FROMAGER</p> <p>Chou-fleur béchamel</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Poire</p>
Mardi 21-janv.	<p>Entrée chaude : Tarte saumon ciboulette</p> <p>Mousse de poisson</p> <p>TARTE AUX LEGUMES</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Fromage frais gourmand</p> <p>Crumble aux pommes</p>	<p>Potage Paysan</p> <p>Chou blanc râpé aux herbes</p> <p>DOS DE COLIN SAUCE HOMARDINE</p> <p>Farfalle</p> <p>Gouda en tranche</p> <p>Orange</p>
Mercredi 22-janv.	<p>Entrée chaude : Friand au fromage</p> <p>Carottes râpées au persil</p> <p>PAUPIETTE DE POISSON BEURRE & CITRON</p> <p>Boulgour</p> <p>Chantailou</p> <p>Crème dessert café</p>	<p>Potage Madrilène</p> <p>Cœurs de palmiers</p> <p>CREPE AUX CHAMPIGNONS</p> <p>Ratatouille cuisinée</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Clémentines</p>
Jeudi 23-janv.	<p>Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic</p> <p>Betteraves cuites à l'estragon</p> <p>FILET DE COLIN PANE & CITRON</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt brassé</p> <p>Kiwi</p>	<p>Potage Dubarry</p> <p>Radis</p> <p>TARTE AU FROMAGE</p> <p>-</p> <p>Gouda en tranche</p> <p>Flan nappé caramel</p>
Vendredi 24-janv.	<p>Entrée chaude : Pizza tomate fromage</p> <p>Chou rouge émincé persillé</p> <p>CRUMBLE DE POISSON</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Beignet chocolat-noisette</p>	<p>Potage Saint-Germain</p> <p>Filet de colin salade citron</p> <p>MOUSSAKA (PLAT COMPLET)</p> <p>-</p> <p>Edam en tranche</p> <p>Pomme</p>
Samedi 25-janv.	<p>Entrée chaude : Tarte aux poireaux</p> <p>Salade verte</p> <p>PANE FROMAGER</p> <p>Lentilles</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Ananas frais</p>	<p>Potage Soubise</p> <p>Salade de Pâtes aux herbes</p> <p>ŒUFS BROUILLES A LA PORTUGAISE</p> <p>Brocolis</p> <p>Duo de fromage</p> <p>Banane</p>
Dimanche 26-janv.	<p>Entrée chaude : Crêpe aux champignons</p> <p>Salade de quinoa aux olives</p> <p>BOULETTES DE SOJA TOMATE BASILIC SAUCE TOMATE</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Fromage frais gourmand</p> <p>Poire</p>	<p>Potage Cérès</p> <p>Champignons frais au fromage blanc & ciboulette</p> <p>MOULES A LA PROVENCALE</p> <p>Riz camarguais</p> <p>Tartare nature</p> <p>Mousse au chocolat</p>

* Contient du porc - Nos produits peuvent contenir des allergènes

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: _____