

Nom :

Prénom :

JOUR	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
DATE	16 mars 2026		17 mars 2026		18 mars 2026		19 mars 2026		20 mars 2026		21 mars 2026		22 mars 2026	
ENTREES (Cocher une case)	Potage de légumes maison		Potage de légumes maison		Potage de légumes maison		Potage de légumes maison		Potage de légumes maison		Potage de légumes maison		Potage de légumes maison	
	Céleri au citron		Salade Nordique		Salade Lorraine		Salade de cocos		Concombre vinaigrette		Terrine de légumes à l'ail		Salade d'endives aux noix	
	Salade Tunisienne		Radis beurre		Tarte au poireau		Rillettes du mans avec cornichon		Salade océane		Crêpes goût fromage		Pâté de campagne du chef	
	Friand à la viande		Macédoine au maïs		Tomate vinaigrette		Salade Chinoise		Pâté de tête vinaigrette		Chou rouge râpé		Betteraves rouges	
	Salami		Pâté de campagne		Chou-fleur vinaigrette		Œuf dur sur lit de courgettes		Poireau à la vinaigrette		Jambon blanc		Carottes râpées vinaigrette	
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Palette de porc à la diable		Paleron de bœuf à la Provençale		Tilapia sauce beurre blanc		Rôti de dinde au paprika		Rôti de porc à l'ail		Poitrine de veau farcie		Sauté de canard aux navets	
	Cuisse de Poulet Basquaise		Andouillette		Cannellonis au bœuf		Paupiette de poisson aux épices d'Orient		Aiguillettes de poulet à la graine de moutarde		Côte de porc à l'estragon		Pavé de saumon à l'oseille	
	Alouette de bœuf à la tomate		Ragoût de gésiers aux oignons		Pavé de jambon au jus		Tomate farcie au bœuf		Poisson du marché sauce Hollandaise		Haut de cuisse de poulet au basilic		Escalope de porc au jus	
	Quenelles de brochet		Gratin de poisson		Cordon bleu de volaille		Rognons de porc à la moutarde		Keftas d'agneau		Beignet de calamar		Blanc de poulet au jus	
VEGETARIEN	Pané de blé emmental épinards		Kefta de soja tomate basilic		Nuggets de blé		Galette de quinoa à la Provençale		Parmentier de légumes		Galette de blé aux oignons		Chipolatas végétariennes	
GARNITURES (Cocher une case)	Macaronis		Côtes de blettes persillées		Coquillettes		Gratin de légumes verts		Purée de pomme de terre		Carottes au jus		Pommes dauphines	
	Ratatouille		Petits pois carottes		Julienne à la tomate		Semoule nature		Garniture de céleri		Farfalles		Poêlée cordiale	
	Haricots verts		Pommes de terre vapeur		Chou-fleur		Spaghettis		Salsifis		Riz créole		Tombée forestière	
	Riz blanc		Poêlée du terroir		Lentilles		Chou vert braisé		Quinoa		Haricots beurre		Trio de céréales	
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Tartare ail et fines herbes		Tomme blanche		Fromage blanc de Pampleie		Yaourt aromatisé		Chanteneige		Coulommiers		Fromage de Chèvre artisanal	
	Yaourt aromatisé		Petit moulé nature		Mimolette		Fromage blanc sucré		Yaourt nature		Vache qui rit		Saint Nectaire	
	Brie		Yaourt nature		Fraidou		Gouda		Fromage blanc aux fruits		Yaourt sucré		Yaourt aux fruits	
	Fromage blanc nature		Fromage blanc aux fruits		Yaourt sucré		Cantadou		Tomme grise		Fromage blanc nature		Samos	
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Flan pâtissier		Pomme au four et caramel		Mousse au café		Clémentines		Crème pâtissière au rhum		Pêches au sirop		Bavarois chocolat	
	Orange		Beignet chocolat noisettes		Compote maison du moment		P'tit pot de crème cookies chocolat blanc		Pomme		Tarte Normande		Tarte à la noix de coco	
	Crème au café		Poire		Pot de crème framboise		Compote pomme coing		Novly chocolat		Kiwi		Semoule au lait nappage caramel "Senoble"	
	Compote de pêche		Liégeois chocolat		Banane		Eclair à la vanille		Compote maison du moment		Crème praliné		Clémentines	
SUPP	Potage Crécy		Mouliné de légumes d'hiver		Soupe au chou		Potage du Chef		Velouté de champignon		Crème de volaille		Potage de potiron	

RETROUVEZ AU VERSO DE CETTE FEUILLE NOS CHOIX DE MENUS DE LA GAMME "PLAISIR" ET "PRESTIGE"





Téléphone : 04 94 95 62 85

Email : a.vossouhaits@free.fr

Site Internet : www.avossouhaits-repasdomicile.com

Menu PLAISIR 15,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	16 mars 2026	17 mars 2026	18 mars 2026	19 mars 2026	20 mars 2026	21 mars 2026	22 mars 2026
Entrées	Feuilleté de poulet aux poireaux	Terrine de saumon jardinier	Roulade de volailles aux olives	Fond d'artichaut mimosa	Tarte au fromage du chef	Carpaccio de radis roses aux agrumes	Salade Argenteuil et cœurs de palmiers
Plats	Brochette de bœuf sauce poivre	Pavé de porc snaké et son jus	Filet de truite aux amandes	Filet de poulet jaune façon du chef	Poitrine de veau farcie	Sauté de lapin aux épices	Sauté de cerf au vin Corse
Garnitures	Kouglof de champignons	Duo de haricots blancs et rouges aux lardons	Poêlée de tomates pelées et haricots verts	Riz au curry	Trio de choux fleurettes	Pâtes fraîches aux petits légumes	Trio de petits légumes (carotte jaune/orange et fenouil)
Desserts	Tarte aux cerises	Crêpe chocolat noisettes	Bavarois passion	Flan aux raisins secs et rhum	Tarte pommes et noix	Brunoise de fruits de saison	Muffin au myrtilles

Menu PRESTIGE 18,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	16 mars 2026	17 mars 2026	18 mars 2026	19 mars 2026	20 mars 2026	21 mars 2026	22 mars 2026
Entrées	Salade Thaï aux crevettes	Œuf poché sur lit de crudités	Terrine de truite aux amandes	Jambon Serrano	Tomates cerises et petits oignons blancs	Cassolette de chair de grenouilles	Encornets à l'Espagnole
Plats	Filets de cailles aux raisins	Aiguillettes de canard aux épices et au miel	Rôti de bœuf d'Aquitaine	Pavé de Saint Pierre sauce beurre blanc	Noix jambon braisé au miel	Sot'y laisse de dindonneau et sa réduction à la tomate	Escalope de veau à la crème
Garnitures	Ecrasé de vitelotte et pomme paille	Légumes des bois	Duo de céréales	Poêlée cordiale	Ecrasé de pommes de terre et tian	1/2 poivron farci	Timbale de riz long à la Chinoise
Desserts	Bavarois framboise	Tropézienne	Tarte bourdaloue aux poires	Pomme fruit rôtie au rhum	Charlotte aux fruits rouges	Tarte au chocolat	Mini baba