

Nom :

Prénom :

JOUR	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
DATE	23 mars 2026		24 mars 2026		25 mars 2026		26 mars 2026		27 mars 2026		28 mars 2026		29 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	
	Piémontaise		Radis beurre		1/2 Œuf sur macédoine		Terrine forestière		Crêpe goût champignon		Carottes râpées vinaigrette		Salade du Périgord	
	Salade du pêcheur		Saucisson à l'ail avec beurre		Betteraves rouges		Poireau à la vinaigrette		Museau de porc à l'échalote		Tomates vinaigrettes		Œuf dur sur lit de courgettes	
	Mortadelle		Lentilles corail et vertes vinaigrette		Salade de concombre et tomate		Salade Océane		Achard de légumes		Andouille		Beignets de calamar	
	Céleri rémoulade		Friand au fromage		mousse de foie de porc		Fenouil à l'aneth		salade Marco Polo		Macédoine de légumes échalote		Pâté en croûte	
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Saucisse de Toulouse		Poule au pot		Sauté de lapin à la moutarde		Filet de colin au beurre citronné		Osso bucco de dinde à la Milanaise		Cassoulet		Rôti de bœuf au jus	
	Bœuf Bourguignon		Poêlée de moules à l'aïoli		Couscous poulet et merguez		Côte de porc à la crème		Poisson du marché sauce beurre blanc		Sauté de poulet à l'ancienne		Filet mignon de porc aux épices	
	Filet panga beurre blanc		Merguez		Tripes de bœuf maison		Oeufs à la florentine		Paupiette de porc au poivre		Blanquette de poisson		Escalope de dinde aux pruneaux	
	Omelette paysanne		Foies de volaille persillés		Poisson pané		Boulettes de bœuf au poivre		Steak hâché de veau aux champignons		Tarte provençale		Saumonette à la vigneronne	
VEGETARIEN	Falafels fèves menthe coriandre		Tomate farcie aux légumes		Omelette basquaise		Pané de blé tomate mozzarella		Merguez végétariennes		Suprême végétal pané		Lasagnes Ricotta épinards	
GARNITURES (Cocher une case)	Chou vert braisé		Légumes du pot		Céleri branche ail et persil		Pomme persillées		Poêlée de légumes verts		Haricots blancs à la tomate		Salsifis	
	Macaronis		Courgettes poêlées		Semoule couscous		Chou-fleur		Purée de pomme de terre		Gratin de côtes de blettes		Pommes forestine	
	Riz pilaf		Haricots verts		Tortis		Epinards		Lentilles		Brocolis		Riz aux champignons	
	Garniture de céleri		Petits pois cuisinés		Jardinière de légumes		Pois cassés		Ratatouille		Pennas		Poêlée méridionale	
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Yaourt aromatisé		Fripon bel		Camembert		Fromage blanc nature		Yaourt fermier Bio		Emmental		Cantal	
	Saint Paulin		Yaourt nature		Vache picon		Edam		Fromage blanc sucré		le carré		Mottin Charentais	
	Fromage blanc		Bleu		Yaourt sucré		Tartare		Tomme noire		Fromage blanc aux fruits		Six de Savoie	
	Petit moulté ail et fines herbes		Fromage blanc sucré		Fromage blanc aux fruits		Yaourt aromatisé		Cantafrais		Yaourt nature		Petit Suisse *2	
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Poire		Donut glaçage chocolat		Compote maison du moment		Flan vanille nappage caramel		Banane		Cake au citron		Pavé coco cacao	
	Grillé aux abricots		Clémentines		Tarte au citron		Abricots au sirop		Crème gourmande aux fruits exotiques		Orange		Paris-Brest	
	Compote pommes/cassis		Liégeois café		Pomme		Eclair au chocolat		Compote pomme/pruneaux		Mousse au citron		Clémentines	
	Novly vanille		Compote de pommes		Crème dessert caramel		Kiwi		Gâteau Basque		Compote pomme/framboise		Riz au lait nappage caramel "Nova"	
SUPP	Velouté de tomates		Soupe au pistou		Velouté de brocolis		Crème Dubarry		Potage paysan		Potage du Chef		Bisque de poisson	

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
	23 mars 2026	24 mars 2026	25 mars 2026	26 mars 2026	27 mars 2026	28 mars 2026	29 mars 2026
Entrées	Velouté de tomates	Compote pommes/cassis	Délice tomate/mozzarella, crème citrus	Aspic d'œuf	Crèmeux de canard au Porto	Terrine marché de Provence	Petits gésiers confits aux pommes de terre Amandine
Plats	Emincé de volaille à la créole	Epaule d'agneau braisée	Paleron de bœuf confit	Parmentier de canard	Filet de Saint Pierre au beurre rouge	Araignée de cochon aux oignons	Rôti de veau et sa réduction des sous bois
Garnitures	Fagots de légumes et tomate Provençale	Mojettes Vendéennes bio	Poêlée de légumes verts	Complet	Flan de poireaux sur mirepoix de carottes	Spaghettis al dente et tomate provençale	Gratin de champignons sur râpé de cougettes
Desserts	Tartelette fine aux pommes	Nid d'abeille aux amandes	Semoule aux fruits confits	Gaufre de Bruxelles coulis de fruits	Tarte aux prunes	Opéra au café	Brisures de mangue sur flan nature

Menu PRESTIGE 18,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	23 mars 2026	24 mars 2026	25 mars 2026	26 mars 2026	27 mars 2026	28 mars 2026	29 mars 2026
Entrées	Jambon persillé de Bourgogne	Têtes de champignons à la Grecque	Fond d'artichaud mimosa	Terrine d'avocat au crabe	Quiche Lorraine du chef	Cœurs de palmier à la Brésilienne	Effiloché de raie aux petits légumes
Plats	Crevettes et fruits de mer sautés à la Chinoise	Filet mignon de porc sauce forestière	Blanquette de veau à l'ancienne	Emincé de bœuf sauce barbecue	Filets de cailles et sa réduction de vin blanc	Pavé de thon à l'Espagnole	Râbles de lapin aux champignons
Garnitures	Nouilles chinoises	Flan de courgettes et épi de maïs	Riz pilaf aux oignons	Poêlée wok	Pommes de terre fondante	Tatin de légumes du sud et tomate Provençale	Pâtes fraîches
Desserts	Entremet chocolat pistache	Tartelette pommes/poires	Muffin aux myrtilles	Moelleux à la rhubarbe	Poire Belle Hélène	Riz à l'impératrice	Saint Honoré au caramel