

Nom :

Prénom :

JOUR	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
DATE	30 mars 2026		31 mars 2026		1 avril 2026		2 avril 2026		3 avril 2026		4 avril 2026		5 avril 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	
	Salade Moselle au cervelas		Œuf dur mayonnaise		Concombre à la crème		Salade Crétoise		Salade marine		Salade de riz aux poivrons		Pâté de Pâques	
	Céleri citron		Pâté de tête vinaigrette		Salade de riz marine		Haricots verts vinaigrette		Salami		Carottes râpées vinaigrette		Betteraves rouges râpées	
	Taboulé		Achard de légumes		Terrine de campagne		Tarte au fromage		Betteraves râpées crues au cerfeuil		Cervelas		Champignons ail et persil	
	Friand à la viande		Salade Chinoise		Chou rouge râpé		Mortadelle à la pistache		Poireaux vinaigrette		Tomates cerise vinaigrette		Galantine aux olives	
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Filet de tilapia au curry		Haut de cuisse de poulet à la Mexicaine		Echine de porc braisée		Langue de bœuf sauce Madère		Jambalaya		Steak haché de bœuf au poivre		Gigot d'agneau	
	Saucisse de bœuf au jus		Encornets à la Provençale		Rougail de saucisses de volaille		Choucroute		Poisson du marché sauce Hollandaise		Filet de dinde au jus		Pot au feu de bœuf	
	Palette de porc à la Provençale		Rissolette de veau		Pépité de hoki		Steak haché de poulet gratiné		Jambon fumé sauce marchand de vin		Gratin de poisson		Aiguillettes de poulet aux poivre vert	
	Ragoût de gésiers aux oignons		Cervelas Orloff		Omelette ciboulette		Beignets de poisson		Lamelles de volaille façon kebab		Chipolatas au four		Pavé de thon à la moutarde	
VEGETARIEN	Chipolatas végétariennes		Galette de blé aux oignons		Parmentier de légumes		Nuggets de blé		Galette de quinoa à la Provençale		Keftas de soja tomate basilic		Pané de blé emmental épinards	
GARNITURES (Cocher une case)	Riz créole		Ratatouille		Pennes aux petits légumes		Poêlée du terroir		Riz à Jambalaya		Côtes de blette au jus		Ecrasé de pomme de terre	
	Haricots beurre		Spaghettis		Gratin de poireaux		Choucroute avec chou et pomme de terre		Céleri branche ail et persil		Pommes de terre vapeur		Légumes du pot	
	Jeunes carottes		Flageolets		Tombé de fenouil		Bouलगour pilaf		Chou-fleur		Semoule nature		Champignons ail et persil	
	Pommes persillées		Julienne de légumes		Pommes de terre sautées		Epinards à la crème		Farfalles		Petites carottes cuisinées		Poêlée Italienne	
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Coulommiers		Yaourt sucré		Rondelé fleur de sel de Camargue		Tomme blanche		Fromage blanc de Pamplie		Yaourt aromatisé		Fromage de chèvre artisanal	
	Cantadou ail et fines herbes		Gouda		Yaourt aromatisé		Fromage blanc sucré		Fromage de chèvre		Chanteneige		Bleu d'Auvergne	
	Fromage blanc sucré		Petit moulé nature		Mimolette		Yaourt nature		Tartare ail et fines herbes		Tomme grise		Kiri	
	Yaourt nature		Fromage blanc aux fruits		Fromage blanc nature		Fraidou		Yaourt sucré		Fromage blanc aux fruits		Fromage blanc vanille	
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Pomme		Petit pot fraise biscuité		Crème pâtissière à la vanille		Pomme au four et caramel		Clémentines		Liégeois vanille		Bavarois passion	
	Compote mason du moment		Poire		Mousse au chocolat		Crème au café		Tarte Normande		Banane		Brownie chocolat	
	Beignet à la framboise		Compote pomme/fraise		Orange		Eclair au café		Crème à la vanille		Compote pomme/abricot		Semoule au lait nappage caramel "Senoble"	
	Crème praliné		Chou à la crème vanille		Compote pomme/ananas		Kiwi		Compote maison du moment		Crumble aux pommes		Clémentines	
SUPP	Velouté poireau pomme de terre		Soupe à l'oignon		Crème d'asperges		Potage du chef		Potage de chou fleur		Velouté de céleri		Mouliné de butternut	

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
	30 mars 2026	31 mars 2026	1 avril 2026	2 avril 2026	3 avril 2026	4 avril 2026	5 avril 2026
Entrées	Terrine du marché de Provence	Salade de saucisses de volaille à la provençale	Tomate farcie mimosas	Tartare de légumes du soleil sur son cheddar	Cornet de jambon asperges blanches	Tarte au fromage du chef	Terrine de saumon jardinière
Plats	Noix de jambon braisée au miel	Brochette de poisson du moment sauce Dieppoise	Joue de bœuf confite	Poulet jaune rôti aux épices	Navarin d'agneau printanier	Giglette de lapin aux champignons	Osso buco de dinde à la Milanaise
Garnitures	Gratin d'endives	Pâtes fraîches aux petits légumes	Beignets de chou-fleur	Pommes pops	Tajine de légumes au curcuma	Duo de purées pommes de terre et brocolis	Courgette farcie à la forestière
Desserts	Pomme rôtie aux épices	P'tit pot de semoule au lait du chef	Poire Belle-Hélène	Tarte aux figues et amandes	Clémentines à la cannelle	Cannelés de Bordeaux	Salade de fruits exotiques

Menu PRESTIGE 18,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	30 mars 2026	31 mars 2026	1 avril 2026	2 avril 2026	3 avril 2026	4 avril 2026	5 avril 2026
Entrées	Cake de légumes à la menthe	Salade Sariadaise aux pépites de foie gras	Pavé au poivre et cornichon	Quiche d'escargots	Têtes de champignons au citron	Rillettes de crabe au sel de Guérande	Flammekueche
Plats	Estouffade de biche sauce grand veneur	Aiguillettes de canardaux 5 baies	Gigot d'agneau à la crème d'ail	Pavé de bœuf snacké au jus corsé	Corolle de sole à la Normande	Filet de veau rôti sauce forestière	1/2 coquelet à l'Américaine
Garnitures	Ecrasé de pommes de terre et ratatouille fraîche	Poêlée de légumes printaniers	Petits coco Vendéen et pois gourmands	Râpé de courgettes et champignons de Paris	Timbale de riz et petites tomates cerises	Légumes oubliés	Pâtes fraîches à l'Italienne
Desserts	Crêpe caramel au beurre salé	Meringue surprise	Génoise roulée aux fruits de saison	Cannelé de Bordeaux	Salade de fruits au kirch	Sablé au citron meringué	Gâteau Stracciatella à la cerise