

JOUR	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
DATE	6 avril 2026		7 avril 2026		8 avril 2026		9 avril 2026		10 avril 2026		11 avril 2026		12 avril 2026	
ENTREES (Cocher une case)	Consommé de légumes de saison		Consommé de légumes de saison		Consommé de légumes de saison		Consommé de légumes de saison		Consommé de légumes de saison		Consommé de légumes de saison		Consommé de légumes de saison	
	Oeuf mimosa		Salade Italienne		Carottes râpées		Macédoine de légumes		Radis beurre		Salade Marine		Terrine de légumes	
	Taboulé à la menthe		Pâté de foie		Friand goût viande		Betteraves rouges vinaigrette		Mortadelle		Tomate/échalottes		Salade Périgord	
	Feuillete hot dog		Concombre ciboulette		Saucisson ail		Céleri rémoulade		Crêpe goût champignons		Rillettes		Salade Crétoise	
	Râpé de chou blanc		Mélange du pêcheur		Terrine marché Provençal		Museau porc		Fenouil râpé à l'aneth		Poireaux vinaigrette		Pâté "maison"	
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Saumon sauce oseille		Cuisse de poulet chasseur		Saucisse de Toulouse		Daube Provençale		Sauté de dinde au curry		Fondant de porc au Porto		Alouette de veau aux champignons	
	Lapin aux pruneaux		Dos de colin beurre blanc		Rôti de dinde aux épices		Boudin noir au four		Poisson du marché		Ragout de gésiers à la Provençale		Paleron de bœuf confit	
	Rissollette de veau dorée au four		Côte de porc à l'estragon		Blanquette de la mer aux moules		Sot l'y laisse de dinde printanier		Araignée de porc marinée		Quenelles sauce Nantua		Filet de poulet à la crème	
	Omelette paysanne		Cannelonis		Keftas d'agneau		Beignets de calamar		Foie de veau sauce crémée		Steak haché au poivre		Lasagne de poisson	
VEGETARIEN	Tarte tomate chèvre		Lasagnes végétariennes		Keftas de soja tomate et basilic		Nuggets végétariennes		Chili à l'égréné de soja		Galette de soja		Quiche aux légumes	
GARNITURES (Cocher une case)	Purée de pommes de terre		Poêlée de légumes printaniers		Haricots blancs à la tomate		Chou-fleur		Macaronis		Poêlée de légumes verts		Pomme rosti	
	Petits navets à l'ail		Riz créole		Poêlée de poireaux et carottes		Coquillettes		Céleri garniture		Pommes de terre au jus		Poêlée du terroir	
	Tombée de tomates aux oignons		Spaghettis		Haricots verts persillés		Lentilles		Ratatouille		Boulgour aux dés de poivrons		Endives braisées	
	Petits pois cuisinés		Compleat		Pommes de terre aux oignons		Poêlée gala		Riz blanc		Haricots beurre		Compleat	
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Emmental		Fromage blanc aux fruits		Yaourt nature sucré		Bleu		Petit moulté ail et fines herbes		Yaourt fermier Bio		Cantal	
	Fromage blanc sucré		Brie		Rondelé ail et fines herbes		Yaourt aromatisé		Mimolette		Fromage blanc nature		Montboissier	
	Yaourt aromatisé		Vache qui rit		Fromage des Pyrénées		Fromage blanc sucré		Yaourt nature		Saint-Paulin		Six de Savoie	
	Cantafrais		Yaourt nature		Fromage blanc nature		Cantadou		Fromage aux fruits		Fripon bel		Yaourt crèmeux aux fruits	
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Gâteau de Pâques aux pruneaux		Compote de fruits de saison "maison"		Mousse café		Orange		Novly chocolat		Paris Brest		Millefeuilles	
	Kiwi de France		Pot crème ananas coco		Tarte aux pommes		Pêches au sirop		Poire de France		Marmelade de pêches		Chou vanille	
	Compote pommes/cassis		Pomme du Poitou		Novly vanille		Crêpes au chocolat		Compote pommes/coings		Kiwi de France		Riz au lait nappage caramel "Nova"	
	Liégeois chocolat		Crème dessert chocolat		Banane		Crème dessert caramel		Eclair vanille		Pot crème caramel beurre salé		Pomme du Poitou	
SUPP	Soupe aux brocolis		Potage du jardinier		Crème de volaille		Potage du chef		Velouté de champignons		Potage de légumes		Potage potiron	



MENUS A RENDRE AVANT LE LUNDI 16 MARS 2026



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
	6 avril 2026	7 avril 2026	8 avril 2026	9 avril 2026	10 avril 2026	11 avril 2026	12 avril 2026
Entrées	Terrine crémeuse de canard	Fond d'artichaud mimosas	Pâté en croûte de volaille	Délice de tomates mozzarella basilic crème citronnée	Croque monsieur	Petits légumes confits à l'Espagnole	Tacos aux légumes
Plats	Aile de raie aux cornichons	Hachis parmentier de bœuf	Pavé de porc snacké	Brochette de volaille printanière	Sauté de canard aux fruits secs	Epaule de veau rôti et son jus	Sauté de kangourou aux épices
Garnitures	Flan de courgettes	Compleat	Gratin de poireaux	Blé et dés de poivrons	Légumes tajine abricots	Pommes Sarladaises	Duo de carottes jaunes et oranges
Desserts	Moelleux chocolat	Pamplémousse rôti à la vanille	Panna cotta caramel	Poire au four à la cannelle	Tarte tatin	Emincé d'ananas	Tarte aux prunes

Menu PRESTIGE 18,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	6 avril 2026	7 avril 2026	8 avril 2026	9 avril 2026	10 avril 2026	11 avril 2026	12 avril 2026
Entrées	Petits légumes à la Grecque	Médailillon de merlu sauce Béarnaise	Poêlée de chair de grenouilles persillées	Petits gésiers confits aux pommes Amandine	Tartelette de boudin blanc et pomme golden	Pâté en croûte de cerf et pomme verte	Rillettes de thon
Plats	Grenadin de porc au poivre	Cuisse de lapin chasseur	Suprême de pintade sauce vallée d'Auge	Escalope de veau Viennoise	Filet de brochet beurre blanc	Rosace d'aiguillettes de poulet au miel	Gardiane de taureau à l'ancienne
Garnitures	Lasagnes végétariennes	Poêlée de petits légumes croquants	Potatoes et endive	Gratin de légumes	Riz blanc cuisiné aux petits légumes	Légumes grillés	Gratin dauphinois
Desserts	Baba au rhum	Tartelette pommes/poires	Macaron vanille/framboises	Gâteau nid d'abeille	Barquette de 3 minis beignets	Délice au pain d'épices	Cheesecake