

Nom :

Prénom :

JOUR	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
DATE	13 avril 2026		14 avril 2026		15 avril 2026		16 avril 2026		17 avril 2026		18 avril 2026		19 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	
	Salade Marco Polo		Salade Lorraine		Salade Nordique		Oeuf dur mayonnaise		Betteraves rouges vinaigrette		Salade de tomates et concombre		Champignons persillés	
	Chou rouge râpé		Courgettes râpées au curry		Salami		Salade du pêcheur		Carottes râpées		Mortadelle pistache		Accras de morue	
	Friand goût fromage		Riz au surimi		Concombre à la crème		Cervelas		Quiche Lorraine		Blé fantaisie		Jambon blanc macédoine	
	Andouille		Radis beurre		Croissillon Dubarry		Chou blanc vinaigrette		Pâté de tête échalote		Brocolis vinaigrette		Salade coleslaw	
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Filet de dinde au paprika		Filet de tilapia sauce Dugléré		Langue de bœuf sauce charcutière		Longe de porc au chorizo		Poulet rôti "maison"		Poitrine de veau farci		Cuisse de pintade à la Normande	
	Andouillette à la moutarde		Poule pochée sauce suprême		Filet de colin sauce Hollandaise		Bœuf stroganoff		Rognons de porc au Madère		Poisson du marché beurre blanc		Rôti de bœuf sauce forestière	
	Spaghettis bolognaise (plat unique)		Côte de porc aux herbes		Haut de cuisse de poulet à l'orientale		Filet de panga sauce Aurore		Parmentier de bœuf		Escalope de porc à la Parisienne		Dorade sauce estragon	
	Maquereau au four		Oeuf dur à la tomate et au thym		Pavé Jambon sauce Porto		Boulette de volaille kefta		Poisson pané citron		Foies de volaille à la Vénitienne		Cervelas orloff	
VEGETARIEN	Parmentier de légumes		Pané de blé végétal		Croq végétal		Galette à l' oriental		Pépité de soja tomate basilic		Tarte poireau et carotte		Quiche aux légumes du sud	
GARNITURES (Cocher une case)	Poêlée cordiale		Pommes vapeur		Carottes au persil		Petits coco Vendéen		Navets glacés		Tortis au beurre		Poêlée de légumes verts	
	Flageolets		Cœur de céleri braisé		Poêlée Italienne		Poêlée maraîchère		Riz blanc		Tombée de poireaux à la crème		Pommes noisette	
	Spaghettis		Purée de chou-fleur		Lentilles au jus		Epinards à la crème		*****		Courgettes poêlées		Blé pilaf	
	Jardinière de légumes		Riz au curry		Haricots beurre		Pommes vapeur		Ratatouille		Poêlée de céréales		Endives meunières	
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Camembert		Vache Picon		Fromage blanc de Pamplie		Tomme noire		Fromage blanc aux fruits		Yaourt aromatisé		St Nectaire	
	Fondu Président		Edam		Yaourt aromatisé		Rondelé fleur de sel de Camargue		Bleu		Fromage blanc sucré		Mottin Charentais	
	Fromage blanc nature		Yaourt nature		Chèvre sec		Yaourt nature sucré		Tartare ail et fines herbes		Tomme blanche		Samos	
	Yaourt nature sucré		Fromage blanc aux fruits		Tartare nature		Fromage blanc nature		Yaourt nature		Petit moulu nature		2 Petits suisses	
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Pot crème chocolat noisette		Compote pommes/fraises		Liégeois café		Banane		Cake orange		Novly vanille		Far Breton	
	Banane		Grillé abricots		Compote de fruits de saison "maison"		Eclair chocolat		Pomme du Poitou		Donut sucré		Tarte noix de coco	
	Flan pâtissier		Orange		Beignet pommes		Poires au sirop		Crème dessert café		Poire de France		Semoule au lait nappage caramel "Senoble"	
	Purée de pommes		Mousse citron		Kiwi de France		Crème dessert praliné		Compote pommes/pêches		Compote de fruits de saison "maison"		Kiwi de France	
SUPP	Potage paysan		Crème Dubarry		Potage du chef		Potage Crécy		Potage au chou		Velouté de tomates		Bisque de poisson	

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



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
	13 avril 2026	14 avril 2026	15 avril 2026	16 avril 2026	17 avril 2026	18 avril 2026	19 avril 2026
Entrées	Potage paysan	Flan pâtissier	Dès de volaille aux lentilles Dal	Aspic d'œuf	Terrine de truite aux amandes	Carpaccio de betteraves huile d'olive et basilic	Moules à la Catalane
Plats	Brochette de boeuf sauce échalotte	Duo de saumon et dorade sauce oseille	Noix de joues de porc à la bière	Saucisses Brasse	Poivron farci à l'effiloché de canard	Brochette de keftas d'agneau	Suprême de poulet à la crème
Garnitures	Poêlée haricots verts extra fin	Purée de patate douce	Poêlée gala	Coquillettes de notre enfance au beurre	Duo de carottes	Pommes de terre boulangère	Duo de courgettes à la Provençale
Desserts	Duo de fromages fermiers	Segments de mandarines	Clafoutis aux poires	Poêlée de pommes caramélisées	Muffin au chocolat	Ananas frais à l'Antillaise	Tarte crumble pommes/myrtilles

Menu PRESTIGE 18,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	13 avril 2026	14 avril 2026	15 avril 2026	16 avril 2026	17 avril 2026	18 avril 2026	19 avril 2026
Entrées	Terrine de canard au pineau et sel de l'Île de Ré	Crumble de truite aux amandes	Croustade d'escargot	Oeuf poché sur son lit de verdure aux lardons	Tagliatelles de carottes, céleris et courgettes	Salade Amandine au reblochon	Salade César
Plats	Epaule d'agneau confite	Emincé de lapin à la moutarde	Aiolo de la mer traditionnelle	Rôti de bœuf de blonde d'Aquitaine	Grenadin de veau crème de champignons	Coq au vin de Bordeaux	Filets de cailles
Garnitures	Petits cocos Vendéen aux lardons	Beignets de légumes	Pdt , carotte, chou-fleur ,haricot vert	Légumes assortis	Pomme de terre Anna et purée de vitelottes	Poêlée de tomates sur râpé de courgettes	Grenailles au sel de Guérande
Desserts	Tiramisu	Saint-Honoré caramel	Génoise roulé au chocolat	Breizh roll	Tartelette aux fruits	Dacquoise aux fruits rouges	Soupe de cocktail de fruits à la vanille