

Nom :

Prénom :

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DATE	27 avril 2026	28 avril 2026	29 avril 2026	30 avril 2026	1 mai 2026	2 mai 2026	3 mai 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
	Tarte poireaux	Terrine du pêcheur	Oeuf dur sur macédoine	Mortadelle pistache	Radis beurre	Carottes râpées	Salade Brésilienne
	Haricots-verts échalote	Pâté de tête aux oignons	Betteraves rouges	Courgettes râpées à l'ail	Andouille	Salade Tunisienne	Terrine aux 3 légumes
	Salami	Concombre à la crème	Crêpe goût fromage	Piémontaise	Céleri citronné	Croisillon Dubarry	Tomate et surimi
	Salade de tomate et maïs	Poireaux vinaigrette	Cervelas	Croisillon Dubarry	Salade Parisienne	Terrine de poisson	Boudin noir brasse
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Rôti de porc à l'ail	Sauté de dinde à la Catalane	Paupiette de veau forestière	Filet de tilapia sauce aux moules	Colombo de volaille	Sauté de porc au paprika	Rôti de bœuf au jus
	Tomate farcie	Filet de panga sauce Bercy	Aiguillettes de volaille aux 5 baies	Côte de porc au jus	Poisson du marché à l'Armoricaine	Saucisses de volaille tomates	Filet mignon de porc aux épices
	Filet de poisson pané	Pavé de jambon à la Provençale	Bœuf aux olives	Filet de poulet aux champignons	Boudin Blanc	Beignets de poisson	Filet de poulet à la Provençale
	Grignottes de poulet	Merguez grillée	Quenelles de brochet Nantua	Petits gésiers en ragout	Lasagne	Keftas d'agneau	Filet de colin beurre citronné
VEGETARIEN	Emincé végétal façon kebab	Steak de soja	Tarte poireaux et carottes	Omelette aux herbes	Parmentier de légumes	Pépites de blé	Quiche aux légumes du sud
GARNITURES (Cocher une case)	Poêlée de légumes verts	Purée de pomme de terre	Gratin de côtes de blettes	Riz blanc	Poêlée de légumes à la Provençale	Haricots rouges au maïs	Champignons à l'ail
	Riz pilaf	Carottes Vichy	Farfalles	Chou vert braisé	Semoule	Courgettes poêlées	Boulgour aux petits légumes
	Spaghettis	Céleri persillés	Petits pois cuisinés	Haricots beurre	Torti	Julienne de légumes	Pommes dauphine
	Ratatouille	Semoule	Tombée de fenouil	Flageolets	Complet	Pommes sautées	Tomate Provençale
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Fromage blanc fruité	Fondu Président	Chèvre sec	Fromage blanc de Pample	Yaourt aromatisé	Fromage Pyrénées	Montboissier
	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Vache Picon	Tomme grise	Fromage blanc nature	Rondelé fleur de sel de Camargue	Saint Nectaire
	Edam	Yaourt nature sucré	Fromage blanc sucré	Yaourt nature	Bleu	Yaourt nature sucré	Kiri crème
	Cantafrais	Camembert	Yaourt aromatisé	Fripon bel	Petit moulé nature	Fromage blanc aux fruits	2 petits Suisses
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Pomme du Poitou	Compote pommes/ananas	Cake aux fruits	Quetsches au sirop	Orange	Pot crème spéculos	Tarte chocolat
	Crème dessert café	Banane	Compote de fruits de saison "maison"	Beignet pommes	Liégeois café	Pomme du Poitou	Lingot créole
	Compote pommes/abricots	Flan pâtissier	Poire de France	Mousse citron	Compote pommes/fraises	Chou vanille	Banane
	Donut cacao	Crème dessert praliné	Flan vanille nappage caramel	Kiwi de France	Eclair chocolat	Compote de fruits de saison "maison"	Semoule au lait nappage caramel "Senoble"
SUPP	Soupe poireaux pommes de terre	Potage paysan	Crème d'asperges	Potage du chef	Velouté de champignons	Crème de chou-fleur	Potage potiron

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
	27 avril 2026	28 avril 2026	29 avril 2026	30 avril 2026	1 mai 2026	2 mai 2026	3 mai 2026
Entrées	Soupe poireaux pommes de terre	Compote pommes/abricots	Champignons en verdure	Terrine du marché de Provence	Brochette de tomates cerise et oignons blancs	Pennes au pesto	Fond d'artichaud mimosa
Plats	Aile de raie au beurre fondue	Hachis parmentier Bio	Tartiflette	Escalope de dinde pané "maison"	Brochette de keftas d'agneau	Coq au vin d'Anjou	Gigot de lapin chasseur
Garnitures	Mélange céréales	Salade verte	Complet	Poêlée gourmande	Duo haricots blancs/rouges aux lardons	Trio de choux fleurette	Pomme de terre Anna
Desserts	Pomme rôtie aux épices	Pêche sur lit de crème vanille	Bavarois aux fruits	Salade de fruits rouges	Panna cotta caramel	Salade de fruits exotiques	Cheese cake à la fraise

Menu PRESTIGE 18,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	27 avril 2026	28 avril 2026	29 avril 2026	30 avril 2026	1 mai 2026	2 mai 2026	3 mai 2026
Entrées	Salade Vendéenne	Terrine de poulet printanière	Salade Amandine au reblochon	Légumes à la Grecque	Salade Landaise	Tomate farcie à la Mexicaine	Salade de perles marine
Plats	Gigot d'agneau à l'ail	Steak de thon et son huile vierge	Suprême de poulet sauce forestière	Confit de bœuf à l'ancienne	Epaule de veau rôtie au jus corsé	Cuisse de lapin aux pruneaux	Sauté de pintade aux mirabelles
Garnitures	Poêlée gourmande aux asperges	Riz madras	Tagliatelles de légumes	Gratin dauphinois	Tian de légumes	Spaetzles	Beignets de légumes et râpé de courgettes
Desserts	Sablé au citron meringué	Salade de fruits rouges	Feuilleté aux abricots	Tarte tatin	Moelleux chocolat	Crème pâtissière aux fruits	Salambo