

**Nom :**
**Prénom :**
**Code :**

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DATE	4 mai 2026	5 mai 2026	6 mai 2026	7 mai 2026	8 mai 2026	9 mai 2026	10 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
	Salade Lorraine	Lentilles en salade	Salade de chou Chinois	Salade Marco Polo	Chou blanc à l'ail	Salade Parisienne	Terrine de saumon
	Taboulé	Saucisson à l'ail	Œuf dur ciboulette	Achard de légumes	Pâté de campagne	Carottes râpées	Croustade Dubarry
	Trio tomate, concombre, mais	Brocolis vinaigrette	Jambon blanc	Céleri mayonnaise	Salade terre et mer	Mortadelle	Concombre à la crème
	Friand goût fromage	Radis beurre	Poireau vinaigrette	Pâté de foie	Terrine de légumes	Betteraves rouges	Pâté "maison"
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Dos de colin sauce Dugléré	Filet de poulet au paprika	Porc au caramel	Paleron de bœuf braisé	Filet de dinde à l'estragon	Côte de porc Charcutière	Cuisse de pintade vallée d'Auge
	Jambon grill sauce madère	Paupiette du pêcheur sauce poireaux	Tresse de volaille forestière	Cassoulet	Poisson du marché beurre blanc	Cuisse de poulet Basquaise	Effiloché de bœuf aux échalotes
	Fricadelle de bœuf	Crépinette de porc	Encornets à la Marseillaise	Escalope Viennoise	Boudin blanc	Brandade de poisson	Lamelle de volailles facon kebab
	Œufs Mornay	Rissolette de veau	Boulettes d'agneau à la marocaine	Maquereau à la Provençale	Petit brun de veau au poivre	Cannelloni au bœuf	Matelote de saumonette
VEGETARIEN	Lasagnes ricotta épinards	Escalope végétal de blé	Croq veggie fromage pané	Omelette aux légumes	Pané blé fromage épinard	Tomate farcie aux légumes	Falafels fève menthe
GARNITURES (Cocher une case)	Pennes	Petits navets aux oignons	Nouilles Chinoises	Haricots verts persillés	Riz blanc créole	Chou braisé	Pommes noisette
	Carottes jeunes cuisinées	Semoule aux petits légumes	Choux de Bruxelles	Complet	Poêlée de légumes verts	Spaghettis	Endives meunière
	Haricots beurre à l'ail	Pommes de terre boulangère	Julienne de légumes	Purée de pommes de terre	Pomme fruit	Complet	Courgettes à l'ail
	Petits pois cuisinés	Céleri gratiné	Mélange de céréales	Ratatouille	Tortis	Poêlée gala	Riz aux petits légumes et oignons
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Brie	Yaourt fermier bio	Mimolette	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Rondelé ail et fines herbes	Chèvre fermier
	Fromage blanc nature	Tomme blanche	Fromage blanc fruité	Gouda	Yaourt nature	Yaourt nature sucré	Bleu d'Auvergne
	Yaourt aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature sucré	Cantadou	Emmental	Fromage blanc fruité	Yaourt crémeux aux fruits
	Chanteneige	Fromage blanc sucré	Fraidou	Fromage blanc nature	Tartare nature	Saint-Paulin	Six de Savoie
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Compote de fruits de saison "maison"	Beignet abricot	Cocktail de fruits	Orange	Crème pâtissière vanille	Mousse café	Brownie chocolat/noix pécan
	Poire	Compote pommes/coings	Gâteau Basque	Pot de crème chocolat noisette	Banane	Paris Brest	Pastel de nata
	Tarte citron	Kiwi de France	Liégeois vanille	Eclair café	Novly vanille	Poire	Riz au lait nappage caramel "Nova"
	Pot crème ananas coco	Crème dessert chocolat	Pomme	Compote pommes	Purée poires	Compote pommes/cassis	Kiwi de France
SUPP	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



MENUS A RENDRE AVANT LE LUNDI 30 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
	4 mai 2026	5 mai 2026	6 mai 2026	7 mai 2026	8 mai 2026	9 mai 2026	10 mai 2026
Entrées	Tomate/mozarella au basilic	Crumble de truite aux amandes	Langue de porc et dés de cornichons	Quiche "maison" aux fromages	Salade Romane	Risetti aux crevettes	Délice d'avocat au crabe
Plats	Poulet label rôti aux épices	Mignon de porc en croute	Pavé de thon à l'Espagnol	Emincé de bœuf à la Chinoise	Osso bucco de dinde à l'italienne	Crépinette de veau	Sauté d'Autruche au poivre
Garnitures	Ecrasé de pommes de terre Amandine	Poêlée des sous bois	Polenta crémeuse et fagot de haricots-verts	Gratin de courgettes	Poêlée Italienne	Tian de légumes sur semoule de choux fleurs	Grenailles au sel de Guérande
Desserts	Lingot créole	Tarte bourdaloue	Ciafoutis aux fruits de saison	Sablé aux amandes	Salade de fruits au kirch	Saint-Honoré	Macaron vanille/framboises

**Menu PRESTIGE : 18,90 €**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	4 mai 2026	5 mai 2026	6 mai 2026	7 mai 2026	8 mai 2026	9 mai 2026	10 mai 2026
Entrées	Rillettes de thon	Terrine de poulet printanière	Quinoa, petits légumes et féta	Salade Romane	Salade de saucises de volaille à la Provençale	Effiloché de raie aux petits légumes	Salade César au poulet
Plats	Blanquette de veau à l'ancienne	Steak de thon et son huile vierge	Cuisse de lapin aux pruneaux	Filet de poulet jaune à la crème	Rouget au beurre rouge	Noix de jambon mariné au miel	Magret de canard sauce aigre douce
Garnitures	Gratin de légumes	Riz madras	Purée de brocolis et carottes	Pommes sautées aux tomates cerise	Wok de légumes	Mélange de céréales	Kouglof de champignons et tomate Provençale
Desserts	Faisselle au miel	Salade de fruits rouges	Tarte crumble pommes/myrtilles	Poêlée de pommes caramélisées	Crème brûlée	1/2 poire et chocolat	Tarte aux cerines