

**Nom :**
**Prénom :**
**Code :**

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DATE	11 mai 2026	12 mai 2026	13 mai 2026	14 mai 2026	15 mai 2026	16 mai 2026	17 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
	Taboulé	Cervelas	Concombre sauce cocktail	Tomate échalote	Courgettes râpées	Carottes au citron	Salade Camarguaise
	Salade marine	Oeuf dur mayonnaise	Pâté de tête	Piémontaise	Radis	Terrine forestière	Tomate et surimi
	Fenouil à l'aneth	Salade Vendéenne	Crêpe goût champignons	Rillettes du Mans	Poireaux vinaigrette	Macédoine de légumes	Cornet de jambon
	Museau de porc vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade Bretonne	Friand goût viande	Andouille	Salade tomates et maïs	Betteraves rouges râpées
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Blanquette de dinde	Choucroute de la mer	Langue de bœuf sauce piquante	Petit salé	Poule sauce suprême	Daube Provençale	Lapin du Poitou aux pruneaux
	Saucisse de Toulouse	Poulet rôti aux épices "maison"	Filet de colin beurre blanc	Foie de veau aux oignons	Rôti de porc à l'ail	Poisson du marché au beurre citronné	Rôti de veau forestière
	Steak haché de bœuf au poivre	Courgette farcie	Blanc de poulet aux oignons	Moules à la crème	Alouette de bœuf	Boudin noir au four	Dorade sauce aux moules
	Panga sauce Aurore	Paupiette de veau vallée d'Auge	Chipolatas	Nuggets de poulet	Poisson pané	Omelette au fromage	Cervelas orloff
VEGETARIEN	Pané de blé tomate mozarella	Boulettes de soja tomate basilic	Steak de soja	Galette de boulgour lentilles corail	Parmentier de légumes	Galette de blé aux oignons	Boulettes légumes verts panées
GARNITURES (Cocher une case)	Dés de céleri rave au jus	Chou choucroute / Pommes de terre	Haricots beurre	Lentilles bio	Poêlée de carottes	Gratin de pommes de terre	Petits navets et champignons
	Flageolets	Gratin de blettes	Tortis au beurre	Brocolis	Boulgour Pilaf	Epinards à la crème	Pommes rosti
	Pennes	Chou fleur	Semoule aux petits légumes	Julienne de légumes	Coquillettes	Ratatouille	Riz blanc
	Tombé de légumes et tomates	Haricots blancs à la tomate	Garniture de céleris branche persillés	Pommes sautées	Fondue de poireaux	Poêlée de céréales	Endives braisées
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Camembert	Yaourt nature	Fromage Blanc de Pampleie	Cantafrais	Chèvre	Yaourt nature sucré	Mottin Charentais
	Petit moulé nature	Coulommier	Yaourt nature sucré	Fromage blanc nature	Vache qui rit	Bleu	Saint-Nectaire
	Fromage blanc fruité	Fondu Président	Tomme Grise	Yaourt aromatisé	Fromage blanc fruité	Rondelé fleur de sel de Camargue	2 petits Suisses
	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Vache Picon	Edam	Yaourt nature	Fromage blanc sucré	Samos
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Pot crème fruits exotiques	Poire	Chou à la crème	Banane	Pomme au four	Cake aux fruits	Bavarois passion
	Compote de fruits de saison "maison"	Donut cacao	Orange	Mousse chocolat	Kiwi de France	Crème dessert café	Tarte noix de coco
	Eclair vanille	Flan vanille nappage caramel	Compote pommes/framboises	Crumble aux pommes	Grillé abricots	Poire	Semoule au lait nappage caramel "Senoble"
	Pomme	Compote pommes/ananas	Liégeois café	Compote pommes/pruneaux	Crème dessert vanille	Compote de fruits de saison "maison"	Pomme
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 11 mai 2026	Mardi 12 mai 2026	Mercredi 13 mai 2026	Jeudi 14 mai 2026	Vendredi 15 mai 2026	Samedi 16 mai 2026	Dimanche 17 mai 2026
Entrées	Potage du jardinier	Eclair vanille	Saucisson en brioche	Quiche aux légumes	Roulé de jambon Argenteuil	Salade de rillons confits	Quenelles de rillettes de maquereau
Plats	Suprême de poulet à l'Antillaise	Epaule d'agneau aux fruits secs	Rôti de veau aux pleurotes	Sauté de sanglier au cognac et moutarde	Dorade à la crème de poivrons rouges	Gigot d'agneau et sa réduction au thym	Paleron de bœuf braisé Bourgeoise
Garnitures	Poêlée Andine et son épi de maïs	Flageolets à la Poitevine	Légumes grillés	Potatoes et tomates cerise	Galettes de légumes	Purée de patate douce	Champignon farci et râpé de courgettes
Desserts	Tropézienne	Clafoutis pêches abricots	Charlotte aux fruits rouges	Joconde mangue/passion	Génoise roulée au chocolat	Opéra café	Moelleux ananas/coco

**Menu PRESTIGE : 18,90 €**

	Lundi 11 mai 2026	Mardi 12 mai 2026	Mercredi 13 mai 2026	Jeudi 14 mai 2026	Vendredi 15 mai 2026	Samedi 16 mai 2026	Dimanche 17 mai 2026
Entrées	Méli mélo de moules au curry	Cornet jambon argenteuil	Duo de légumes à la Grecque	Moules à la Catalane	Aspic d'œuf	Dés de jambon et lentilles Dal	Pâté en croute Richelieu
Plats	Civet de lièvre à l'Alsacienne	Brochette de poisson du moment sauce citronnée	Noix de joue de porc au chorizo	Paleron de bœuf confit	Sot'y laisse de poulet sauce soja et miel	Escalope de dinde panée "maison"	Carri d'agneau
Garnitures	Pomme de terre boulangère	Duo de courgettes	Riz basmati et petits légumes	Poêlée d'haricots-verts extra	Spaghettis aux œufs frais	Ratatouille fraîche du Sud	Mojettes Poitevines
Desserts	Salade d'agrumes à la fleur d'oranger	Nid d'abeilles aux amandes	Emincé d'ananas	Flan aux raisins secs et rhum	Pamplemousse rôti à la vanille	Panna Cotta fruits rouges	Gaufre de Bruxelles et coulis de fruits