

Nom :
Prénom :
Code :

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DATE	18 mai 2026	19 mai 2026	20 mai 2026	21 mai 2026	22 mai 2026	23 mai 2026	24 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
	Céleri vinaigrette	Salade Nordique	Salade Lorraine	Petits coco échalote	Concombre vinaigrette	Terrine de légumes mayonnaise	Salade Bellevue
	Salade Tunisienne	Radis beurre	Tarte Provençale	Saucisson ail	Salade océane	Crêpe goût champignons	Pâté en croute
	Friand goût fromage	Macédoine mayonnaise	Tomate vinaigrette	Salade Chinoise	Pâté de campagne	Râpé de chou rouge	Carottes râpées
	Mortadelle	Pâté de foie	Choux fleur vinaigrette	Œuf dur ciboulette	Poireau vinaigrette	Salami	Betteraves rouges
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Palette à la diable	Poitrine de veau farcie	Filet de tilapia sauce Choron	Rôti de dinde au paprika	Longe de porc aux herbes	Saucisses de bœuf	Cuisse de canette aux navets
	Cuisse de poulet Basquaise	Andouillette au four	Bœuf aux olives	Blanquette de poisson	Aiguillettes de poulet aux champignons	Sauté de porc au chorizo	Pave de thon huile vierge et petits légumes
	Friadelle de bœuf	Ragout de gésiers de volaille	Pavé de jambon	Spaghettis bolognaise (plat unique)	Poisson du marché sauce citronnée	Haut de cuisse de poulet grillé	Escalope de porc au jus
	Quenelles de brochet	Gratin de poisson	Cordon bleu	Rognons de porc à la moutarde	Keftas d'agneau	Pépite de hoki	Rougail de saucisses de volaille
VEGETARIEN	Falafels fève menthe coriandre	Tomate farcie aux légumes	Omelette Basquaise	Pané blé fromage épinard	Escalope végétale de blé	Boulette blé façon Thai	Purée de pommes de terre
GARNITURES (Cocher une case)	Farfalles	Haricots verts	Poêlée Italienne	Gratin de chou fleur	Flageolets	Carottes au jus	Pommes duchesse
	Courgettes à l'ail	Mojette de Vendée	Julienne à la tomate	Riz pilaf	Garniture de céleri persillée	Macaronis	Poêlée cordiale
	Poêlée campagnarde	Purée de pommes de terre	Navets poêlés	complet	Poireaux à la crème	Lentilles	Champignons persillés
	Semoule aux dés de poivrons	Chou de Bruxelles	Petits pois cuisinés	Poêlée du terroir	Pommes rissolées	Haricots beurre	Trio de céréales
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Fraidou	Tomme blanche	Fromage blanc fruité	Yaourt fermier bio	Fripon bel	Gouda	Cantal
	Yaourt aux fruits	Tartare ail et fines herbes	Emmental	Fromage blanc nature	Yaourt nature sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Montboissié
	Brie	Yaourt nature	Chanteneige	Mimolette	Fromage blanc fruité	Yaourt nature	Fromage blanc vanille
	Fromage blanc nature	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Cantadou	Saint-Paulin	Fromage blanc sucré	Six de Savoie
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Crème pâtissière aux fruits confits	Compote de fruits de saison "maison"	Liégeois chocolat	Kiwi de France	Paris-Brest	Quetsches au sirop	Duo de chou à la crème
	Poire	Pot crème framboise	Compote pommes/abricots	Tarte Normande	Orange	Beignet chocolat noisette	Lingot Créole
	Mousse citron	Pomme	Roulé fraise	Purée poires	Crème dessert praliné	Pomme	Riz au lait nappage caramel "Nova"
	Compote pommes/pêches	Crème dessert chocolat	Banane	Novly vanille	Compote pommes/coings	Pot crème caramel beurre salé	Poire
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 18 mai 2026	Mardi 19 mai 2026	Mercredi 20 mai 2026	Jeudi 21 mai 2026	Vendredi 22 mai 2026	Samedi 23 mai 2026	Dimanche 24 mai 2026
Entrées	Tagliatelles de carottes, céleri et courgettes	Salade Amandine au reblochon	Salade Romane	Terrine du chef	Petites têtes de champignons à la Grecque	Salade Vendéenne	Jambon Serrano
Plats	Araignée de porc aux herbes de Provence	Poule sauce suprême	Lapin chasseur	Crevettes et fruits de mer sautés à la chinoise	Confit de bœuf à l'ancienne	Epaule de veau rôti et son jus	Cuisse de canette aux pêches
Garnitures	Timbale de riz thaï au soja	Poêlée gourmande	Pâtes fraîches aux petits légumes	Chou romanesco sur lit de céréales	Endives braisées sur purée de tomates	Poêlée des sous bois	Pomme roosti et flan d'asperges
Desserts	Pana cotta à la fraise	Gâteau straciatella à la cerise	Salade d'abricots	Gâteau nid d'abeilles	Tartelette aux fruits	Brunoise de fruits de saison	Trio de mignardises

Menu PRESTIGE : 18,90 €

	Lundi 18 mai 2026	Mardi 19 mai 2026	Mercredi 20 mai 2026	Jeudi 21 mai 2026	Vendredi 22 mai 2026	Samedi 23 mai 2026	Dimanche 24 mai 2026
Entrées	Rillettes de maquereau aux baies roses	Fond d'artichaud mimosa	Pavé au poivre	Petits légumes confits à l'Espagnol	Salade de thon aux crevettes	Terrine marché Provençal	Feuilleté de poulet au poireau
Plats	Joue de bœuf marinée	Epaule de veau rôtie au thym	Duo saumon et dorade sauce oseille	Filet mignon rôti laqué miel et soja	Estouffade de canard	Brochette de volaille sauce curry/coco	Sauté de kangourou aux épices
Garnitures	Pomme de terres grenaille au sel	Trio de purées (carotte/PDT/brocolis)	Gratin de légumes verts	Riz thaï	Poêlée maraichère	Pommes Sarladaises	Fagot de légumes et tomate Provençale
Desserts	Délice mandarine	Duo de fromages fermiers	Moelleux au chocolat	Brownie crème anglaise	Gâteau de semoule "maison"	Poire au four à la cannelle	Tarte aux prunes