

Nom :
Prénom :
Code :

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DATE	25 mai 2026	26 mai 2026	27 mai 2026	28 mai 2026	29 mai 2026	30 mai 2026	31 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
	Piémontaise	Radis beurre	Œuf dur mayonnaise	Rillettes du Mans	Crêpe goût fromage	Salade coleslaw	Salade du Périgord
	Salade du pêcheur	Cervelas	Betteraves rouges	Poireaux vinaigrette	Pâté de tête	Tomate vinaigrette	Courgettes râpées au curry
	Museau de porc	Salade de lentilles	Salade de tomate/concombre	Salade Océane	Achard de légumes	Jambon blanc	Beignets de calamar
	Céleri rémoulade	Friand goût viande	Mortadelle pistache	Fenouil râpé	Salade Marco Polo	Céleri banche au citron	Boudin noir brasse
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Côte de porc charcutière	Couscous poulet merguez	Paupiette de lapin moutarde	Filet de panga sauce Provençale	Osso buco de dinde à la Milanaise	Tempe de porc au thym	Roti de bœuf marchand de vin
	Goulash de bœuf	Poêlée de moules à la crème des Charentes	Colombo de poulet	Paupiette de porc au poivre	Poisson du marché beurre blanc	Pilon de poulet rôtis à la Mexicaine	Mignon de porc aux épices
	Filet de colin beurre blanc	Chipolatas au four	Chili con carne	Oeufs florentine	Araignée de porc marinée	Paupiette du pêcheur sauce oseille	Lapin du Poitou à la Normande
	Blanc de poulet rôti	Foies de volaille persillés	Poisson pané	Rissolette de veau	Alouette de bœuf	Tarte Provençale	Pavé de saumon citronné
VEGETARIEN	Boulettes légumes verts panées	Galette de blé oignons	Parmentier de légumes	Omelette aux légumes	Galette boulgour pois chiche émmental	Boulettes soja tomate basilic	Purée de pommes de terre
GARNITURES (Cocher une case)	Chou vert braisé	Semoule	Courgettes poêlées	Purée de pommes de terre	Poêlée gala	Haricots blancs à la tomate	Salsifis au jus
	Coquillettes	Céleri branche persillés	Tortis	Chou fleur	Quinoa aux dés de légumes	Poêlée de légumes verts	Riz aux champignons
	Boulgour pilaf	Haricots-verts	Haricots rouges et riz	Epinards	Petits pois	Brocolis	Pommes dauphine
	Côtes de blettes	Pommes de terre persillées	Tombée de fenouil	Pois cassés	Ratatouille	Pennes	Tomates Provençales
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Yaourt aromatisé	Fondu Président	Camembert	Yaourt nature sucré	Fromage blanc de Pamplie	Coulommier	Saint Nectaire
	Chèvre sec	Yaourt nature sucré	Tartare nature	Bleu	Yaourt aromatisé	Petit moulé nature	Chèvre fermier
	Fromage blanc nature	Edam	Fromage blanc sucré	Vache picon	Tomme noire	Fromage blanc sucré	Samos
	Cantafrais	Fromage blanc fruité	Yaourt nature	Fromage blanc fruité	Vache qui rit	Yaourt nature	Yaourt crémeux aux fruits
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Pomme	Cake chocolat	Abricots au sirop	Crème dessert caramel	Orange	Eclair chocolat	Broyé du Poitou framboise
	Crème dessert vanille	Banane	Donut sucré	Compote de fruits de saison "maison"	Liégeois vanille	Pomme	Bavarois chocolat
	Compote pommes/pruneaux	Flan vanille nappage caramel	Poire	Tarte flan	Compote pommes/fraises	Mousse au café	Banane
	Pot crème cookies chocolat blanc	Compote pomme/cassis	Novly chocolat	Kiwi de France	Gâteau Basque	Compote de fruits de saison "maison"	Semoule au lait nappage caramel "Senoble"
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 25 mai 2026	Mardi 26 mai 2026	Mercredi 27 mai 2026	Jeudi 28 mai 2026	Vendredi 29 mai 2026	Samedi 30 mai 2026	Dimanche 31 mai 2026
Entrées	Velouté céleri	Compote pommes/pruneaux	Salade Méditerranéenne	Crumble de truite aux amandes	Œuf poché sur mesclun gourmand	Délice d'avocat au crabe	Tomate farcie à la Mexicaine
Plats	Gigot d'agneau braisé au romarin	Aile de raie au beurre fondue	Emincé de bœuf à l'Espagnol	Sauté de veau Marengo	Suprême de pintade au cidre	Sauté de daim mijoté au vin	Paella Terre et Mer
Garnitures	Haricots blancs à la tomate	Flan d'épinards et tomate Provençale	Polenta crémeuse et fagot de haricots-verts	Kouglof de champignons et pois gourmands	Pomme de terre grenaille et oignons confits	Gratin de légumes	Riz paëlla
Desserts	Baba au rhum	Riz au lait maison	Tartelette aux fruits	Moelleux au chocolat	Salade de fruits exotiques	Charlotte poire / chocolat	Sablé citron meringué

Menu PRESTIGE : 18,90 €

	Lundi 25 mai 2026	Mardi 26 mai 2026	Mercredi 27 mai 2026	Jeudi 28 mai 2026	Vendredi 29 mai 2026	Samedi 30 mai 2026	Dimanche 31 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