

Nom :
Prénom :
Code :

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DATE	1 juin 2026	2 juin 2026	3 juin 2026	4 juin 2026	5 juin 2026	6 juin 2026	7 juin 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 Marco Polo	Salade du Périgord	Salade Nordique	Œuf dur mayonnaise	Betteraves rouges vinaigrette	Carottes à la Normande	Accras de morue
	Céleri rémoulade	1/2 œuf sur râpé de courgettes	Salami	Salade du pêcheur	Cake courgette / mozzarella	Mousse de foie	Salade Bellevue
	Friand goût viande	Riz Niçois	Concombre ciboulette	Cervelas	Macédoine de légumes	Terrine de légumes	Croisillon Dubarry
	Pâté campagne	Tomate vinaigrette	Quiche Lorraine	Radis beurre	Pâté de tête vinaigrette	Poireau vinaigrette	Râpé de chou rouge
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Poulet rôti au jus	Dos de colin sauce beurre blanc	Goulash de bœuf	Tomate farcie	Emincé de dinde à la crème	Langue de bœuf sauce piquante	Lapin du Poitou à la moutarde
	Saucisse de Toulouse	Aiguillettes de poulet à la forestière	Gratin de poisson	Paleron de bœuf braisé	Echine de porc au miel et à la moutarde	Poisson du marché Dugléré	Rôti de veau sauce forestière
	Steak haché sauce poivre	Palette à la Provençale	Nuggets de poulet	Encornets à la Marseillaise	Alouette de bœuf sauce marchand de vin	Rognons de porc au vin d'Anjou	Quenelles de brochet Hollandaise
	Beignet de calamar	Keftas d'agneau	Pavé de jambon sauce tomate	Gésiers de volaille en ragoût	Maquereau grillé	Steak hâché de poulet gratiné	Cervelas Orloff
VEGETARIEN	Steak de soja	Tarte 3 fromages	Galette boulgour lentilles corail aneth	Croq végétal	Pané de blé émental épinards	Omelette Basquaise	Escalope végétale de blé
GARNITURES (Cocher une case)	Poêlée de légumes du Sud	Coquillettes	Carottes au beurre maitre d'hôtel	Riz pilaf	Haricots verts	Pommes de terre sautées	Salsifis au jus
	Lentilles	Chou-fleur au beurre	Pommes au four	Courgettes poêlées	Spaghettis aux petits légumes confits	Poêlée maraîchère	Pomme de terre boulangère
	Purée de pommes de terre	Ratatouille	Petits pois	Petits navets aux oignons	Petits cocos de Vendée cuisinés	Céleri au beurre aillé	Tagliatelles
	Haricots beurrés	Semoule et légumes couscous	Céleri gratiné	Poêlée Italienne	Brocolis aux oignons	Mélange de céréales	Légumes piperade
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Brie	Fromage blanc nature	Gouda	Yaourt aromatisé	Fraidou calcium	Fromage blanc de Pampile	Bleu d'Auvergne
	Petit moulé ail et fines herbes	Mimolette	Cantadou	Tomme blanche	Gouda au cumin	Rondelé ail et fines herbes	Mottin Charentais
	Yaourt nature	Chanteneige	Fromage blanc fruité	Fripon bel	Yaourt nature	Tomme grise	Fromage blanc vanille
	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré	Fromage blanc nature	Fromage blanc fruité	Yaourt sucré	Six de Savoie
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Tarte aux pommes	Compote pommes/framboises	Mousse au chocolat	Abricots	Semoule au lait "maison"	Marmelade de pêches	Grillé abricots
	Banane	Crème dessert café	Compote de fruits de saison "maison"	Crème pâtissière à la vanille	Poire pochée au caramel	Eclair café	Roulé chocolat noisette
	Liégeois chocolat	Pêche	Beignet framboises	Compote pommes/ananas	Crème dessert praliné	Pomme	Riz au lait nappage caramel "Nova"
	Compote poires	Pot crème ananas	Orange	Novly vanille	Kiwi	Crème dessert chocolat	Nectarine
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 30 AVRIL 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
	1 juin 2026	2 juin 2026	3 juin 2026	4 juin 2026	5 juin 2026	6 juin 2026	7 juin 2026
Entrées	Quiche courgette, chèvre, tomate	Pâté en croute, médaillon de mousse de canard	Rillettes de thon	Champignons sauce tartare	Pennes au pesto	Terrine du marché de Provence	Nid de tomate et son œuf de caille
Plats	Araignées de cochon aux oignons	Filet de dorade sauce chorizo	Fondant de bœuf au vin de Bordeaux	Brochette de volaille tandoori	Navarin d'agneau printanier	Cuisse de lapin aux pruneaux	Sauté de canard aigre douce
Garnitures	Poêlée d'haricots-verts extra	Spaghettis aux œufs frais	Trio de légumes (fenouil, carottes jaunes et oranges)	Mélange de céréales	Ratatouille confite	Pomme de terre Anna	Gratin de champignons/râpé de courgettes
Desserts	Gaufre de Liège au caramel	Segments de pamplemousse rôti à la vanille	Riz à l'impératrice	Bavarois passion	Brunoise de fruits	Tarte aux cerises	Moka

Menu PRESTIGE : 18,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	1 juin 2026	2 juin 2026	3 juin 2026	4 juin 2026	5 juin 2026	6 juin 2026	7 juin 2026
Entrées	Duo de légumes à la Grecque	Salade de perles marine	Tomate farcie à la Mexicaine	Crumble de truite aux amandes	Jambon Serrano	Cake de légumes à la menthe	Salade Romane
Plats	Sauté de kangourou aux épices	Sauté de veau au chorizo et poivrons	Braisé de volaille	Joue de bœuf au Porto	Longe de thon sauce citron fines herbes	Rôti de veau aux pleurotes	Tajine d'Agneau et poulet
Garnitures	Pommes de terre grenaille	Tian de légumes sur semoule de choux fleurs	Riz madras	Poêlée gourmande aux asperges	Pâtes fraîches	Kouglof de champignons et pois gourmands	Flageolets à la Poitevine
Desserts	Salade d'abricots	Tarte Bourdaloue aux poires	Ciafoutis aux abricots	Moelleux ananas/coco "maison"	Panna cotta à la fraise	Salambo	Saint-Honoré