

Nom :
Prénom :
Code :

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DATE	8 juin 2026	9 juin 2026	10 juin 2026	11 juin 2026	12 juin 2026	13 juin 2026	14 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
	Tomate échalote	Taboulé	Jambon blanc	Radis beurre	Carottes râpées	Œuf en gelée	Salade de cœurs d'artichauts
	Méli mélo de la mer	Salade coleslaw	Salade terre et mer	Terrine forestière	Betteraves rouges à la moutarde	Poireau sauce gribiche	Pâté en croute
	Salade Nélusko	Concombre à la crème	Céleri au curry	Macédoine mayonnaise	Andouille	Tomate ciboulette	Pizza
	Mortadelle	Mortadelle pistache	Friand goût fromage	Salade du Puy	Salade Brésilienne	Saucisson à l'ail	Fenouil à l'aneth
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Rôti de porc à l'ail	Bœuf à la Provençale	Filet de tilapia à la tomate	Blanc de volaille aux oignons	Andouillette au four	Fricadelle de bœuf sauce marchand de vin	Cuisse de pintade forestière
	Haut de cuisse de poulet au four	Crêpinette de porc sauce Soubise	Saucisses de bœuf au jus	Petites seiches sauce crème et échalote	Osso bucco de dinde à la Milanaise	Chipolatas au four	Filet de dorade au beurre Nantais
	Foie de veau au Porto	Omelette Provençale	Côte de porc sauce charcutière	Lasagne de bœuf	Poisson du marché sauce Hollandaise	Lamelles de volailles façon kebab	Sauté de porc à la Niçoise
	Beignets de poisson	Filet de panga sauce aurore	Cordon bleu	Palette de porc à la Provençale	Foies de volaille persillés	Moules à la catalane	Escalope Viennoise
VEGETARIEN	Galette de blé aux oignons	Parmentier de légumes	Quiche aux oignons	Falafels fève menthe coriandre	Omelette aux légumes	Galette boulgour pois chiche emmental	Boulette Blé Façon Thai
GARNITURES (Cocher une case)	Haricots blancs de Vendée cuisinés	Poêlée Méridionale	Pennes au beurre	Chou-fleur en gratin	Purée de pommes de terre	Jardinière de légumes	Pommes noisettes
	Côtes de blettes persillées	Riz au curry	Haricots beurrés au beurre maître d'hôtel	Pommes vapeur	Courgettes à l'ail	Flageolets à la Poitevine	Champignons en persillade
	Purée de haricots verts	Quinoa aux poivrons	Poêlée de tomates aux oignons	xxxxxxx	Carottes Vichy	Torti tricolore	Cœurs de céleri braisés
	Coquillettes	Julienne de légumes	Pommes sautées	Fenouil	Riz blanc	Poêlée villageoise	Boulgour aux légumes
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Camembert	Fromage blanc fruité	Yaourt fermier Bio	Tartare ail et fines herbes	Chèvre sec	Fromage blanc nature	Cantal
	Cantafrais	Tomme noire des Pyrénées	Fromage blanc nature	Yaourt sucré	Petit moulé nature	Emmental	Montboissié
	Yaourt nature	Fondu Président	Bleu	Saint Paulin	Yaourt aromatisé	Vache qui rit	2 petits Suisses
	Fromage blanc sucré	Yaourt sucré	Rondelé fleur de sel de Camargue	Fromage blanc fuité	Fromage blanc sucré	Yaourt nature	Kiri crème
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Pot crème fraise biscuitée	Flan vanille nappage caramel	Compote de fruits de saison "maison"	Tarte flan	Nectarine	Tarte pomme/rhubarbe	Millefeuilles
	Kiwi	Pêches au sirop	Donut cacao	Novly chocolat	Eclair vanille	Liégeois vanille	Paris-Brest
	Crème dessert vanille	Crumble aux pommes	Abricots	Orange	Compote pommes	Poire	Semoule au lait nappage caramel "Senoble"
	Compote pommes/abricots	Banane	Liégeois café	Compote pommes/coings	Crème dessert caramel	Compote pommes/cassis	Pêche
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
	8 juin 2026	9 juin 2026	10 juin 2026	11 juin 2026	12 juin 2026	13 juin 2026	14 juin 2026
Entrées	Potage légumes	Crème dessert vanille	Crêpe géante aux champignons	Cake au chorizo et aux poivrons	Moules à la Catalane	Tartare de légumes du soleil	Cornet de jambon et asperges
Plats	Duo de saumon et merlu sauce oseille	Blanquette de dinde à l'ancienne	Rougail aux saucisses fumées	Araignée de bœuf à l'échalotte confite	Escalope de dinde Milanaise	Epaule de veau rôtie au thym	Gigolette de lapin aux champignons
Garnitures	Poêlée maraichère	Riz basmati aux petits légumes	Purée de légumes verts de saison	Pommes Salardaises	Tagliatelles de légumes	Mojettes Poitevines	Gratin de légumes
Desserts	Muffin au chocolat	Poêlée de pommes caramélisées	Duo de fromages fermiers	Tatin d'abricots	Panna cotta caramel	Poire au four à la cannelle	Tarte crumble pommes/myrtilles

Menu PRESTIGE : 18,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	8 juin 2026	9 juin 2026	10 juin 2026	11 juin 2026	12 juin 2026	13 juin 2026	14 juin 2026
Entrées	Salade Méditerranéenne	Salade Vendéenne	Tagliatelles de crudités et copeaux de parmesan	Duo de tomates vertes et rouges en carpaccio	Pavé au poivre	Risetti aux crevettes	Tomate/mozarella et basilic
Plats	Rouelle de porc braisée au cognac	Ris de veau au lard et Porto	Cuisse de canette à l'orange	Effiloché de veau à la forestière	Poêlée de supions à la Sétoise	1/4 de poulet fermier rôti	Emincé de bœuf au paprika
Garnitures	Galette de pommes de terre	Gratin de courgettes	Polenta crémeuse et haricots-verts	Trio de choux fleurette	Nouilles chinoises	Duo de carottes et panais	Râpé de pommes de terre Amandine
Desserts	Tarte aux prunes	Gâteau nid d'abeilles	Tartelette aux fruits	Cheese cake au coulis de fruits	Salade de fruits au kirch	Moelleux au chocolat	Charlotte aux fruits rouges