

Nom :
Prénom :
Code :

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DATE	15 juin 2026	16 juin 2026	17 juin 2026	18 juin 2026	19 juin 2026	20 juin 2026	21 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
	Friand goût fromage	Salade Bulgare	Œuf dur macédoine	Pâté de campagne	Salade Auvergnate	Tomates à l'ail	Salade waldorf
	Haricots verts échalote	Rilette du Mans	Betteraves rouges râpées	Salade Vendéenne	Cervelas	Concombre sauce cocktail	Terrine aux 3 légumes
	Salami	Terrine du pêcheur	Crêpe goût champignons	Chou blanc à l'ail	Radis beurre	Museau de porc	Champignons à la Grecque
	Salade tomate maïs	Poireau vinaigrette	Mousse de foie	Céleri rémoulade	Œuf mayonnaise	Salade Parisienne	Pâté "maison"
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Grillade de porc aux herbes	Escalope de dinde à l'estragon	Mignonin de veau à la crème	Filet de colin Dieppoise	Cuisse de poulet grillée	Saucisse Alsacienne	Rôti de bœuf au beurre maître d'hôtel
	Bœuf bourguignon	Calamars à la Romaine	Paëlla	Tempes de porc au chorizo	Poisson du marché sauce Armoricaïne	Sauté de poulet au curry	Grenadin de porc à la Provençale
	Gratin de poissons	Courgette farcie	Hachis parmentier	Paupiette de dinde aux champignons	Paupiette de porc au poivre	Pépites de poisson dorées au four	Lapin du Poitou à la forestière
	Steak hâché de poulet gratiné	Paupiette de veau aux oignons	Filets de maquereaux au four	Merguez au four	Steak haché de bœuf au poivre	Rissolette de veau	Saumon sauce oseille
VEGETARIEN	Galette haricot azuki quinoa légumes	Steak soja nature	Lasagnes légumes grillées	Boulette Soja tomate Basilic	Pané blé fromage épinard cuit	Omelette à l'Espagnole	Tomate farcie aux légumes
GARNITURES (Cocher une case)	Ratatouille	Lentilles	Poêlée de courgettes persillées	Coquillettes	Haricots verts	Gratin dauphinois	Petits légumes Provençaux
	Pommes persillées	Tombée de poireaux	Riz à paëlla	Bouquetière de légumes	Poêlée printanière	Poêlée cordiale	Pommes duchesse
	Riz blanc	Garniture de céleri	XXXXXXXXXX	Côtes de blette persillées	Purée de pois cassés	Purée de carottes	Poêlée Italienne
	Petits navets	Macaronis	Tomate Provençale	Semoule	Fenouil à la tomate	Blé pilaf	Salsifis au jus
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Rondelé ail et fines herbes	Tomme blanche	Fromage blanc de Pamplicie	Yaourt aromatisé	Chanteneige	Coulommiers	Chèvre fermier du Poitou
	Fromage blanc nature	Fripon bel	Mimolette	Fromage blanc sucré	Tomme grise	Vache Picon	Saint Nectaire
	Brie	Yaourt nature	Fraidou calcium	Gouda	Fromage blanc fruité	Yaourt sucré	Yaourt crémeux aux fruits
	Yaourt aromatisé	Fromage blanc fruité	Yaourt sucré	Cantadou	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Samos
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Banane	Crème dessert chocolat	Cake aux pépites de chocolat	Compote pommes/fraises	Pêche	Liégeois café	Gâteau fête des pères
	Pot de crème spéculos	Abricots	Compote de fruits de saison "maison"	Dessert onctueux café	Beignet aux pommes	Nectarine	Tarte citron
	Mousse citron	Gâteau Basque	Orange	Pot crème fruits exotiques	Compote pommes/pruneaux	Eclair chocolat	Kiwi
	Compote pommes/pêches	Fruits au sirop	Novly vanille	Pomme	Mousse chocolat	Compote de fruits de saison "maison"	Riz au lait nappage caramel "Nova"
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
	15 juin 2026	16 juin 2026	17 juin 2026	18 juin 2026	19 juin 2026	20 juin 2026	21 juin 2026
Entrées	Feuilleté de poulet au poireau	Terrine crémeuse de canard au Porto	Pissaladière	Terrine marché Provençal	Aspic d'œuf	Focaccia romaine "jambon sec"	Salade de thon aux crevettes
Plats	Hachis parmentier de bœuf	Aile de raie à la Grenobloise	Fondant de Porc au caramel	Estouffade de canard	Daube camarguaise	Brochette de keftas d'agneau	Aiguillette de poulet à la normande
Garnitures	Salade verte	Risotto crémeux	Poêlée des sous-bois	Pommes sautées aux tomates cerise	Légumes du sud poêlés à l'ail	Duo de haricots blancs et rouges aux lardons	Poêlée gourmande
Desserts	Flan cookie/chocolat	Douceur mandarine	Ananas rôti	Faisselle au miel	Gâteau de semoule "maison"	Salade de fruits exotiques	Tartelette aux fruits rouges

Menu PRESTIGE : 18,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	15 juin 2026	16 juin 2026	17 juin 2026	18 juin 2026	19 juin 2026	20 juin 2026	21 juin 2026
Entrées	Délice d'avocat au crabe	Légumes à la Grecque	Jambon persillé à la Lyonnaise	Salade César	Quiche aux escargots	Terrine de saumon fumé	Duo d'asperges sauce mousseline
Plats	Gigot d'agneau à la crème d'ail	Suprême de poulet aux citrons confits	Dorade à la crème de poivrons rouges	Confit de bœuf à l'ancienne	Epaule de veau rôti au jus corsé	Cuisses de cailles confites	Paëlla Valenciana (poulet, lapin)
Garnitures	Haricots blancs à la tomate	Légumes tajine/abricots	Lasagnes végétariennes	Champignon farci et râpé de courgettes	Timbale de riz thaï au soja	Beignets de légumes	*****
Desserts	Cheesecake fraise	Poire au four aux amandes	Baba au rhum	Crème renversé au caramel	Lingot créole	Cannelés	Sablé citron meringué