

**Nom :**
**Prénom :**
**Code :**

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DATE	22 juin 2026	23 juin 2026	24 juin 2026	25 juin 2026	26 juin 2026	27 juin 2026	28 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
	Achard de légumes	Salade Italienne	Trio concombre, maïs et tomate	Riz à la Niçoise	Mortadelle pistache	Salade marinière	Salade Colmar
	Mortadelle	Carottes rapées aux raisins	Salade Strasbourgeoise	Carotte et chou blanc râpés	Crêpe goût emmental	Jambon blanc	Taboulé aux légumes
	Salade Russe	Saucisson à l'ail	Œuf sauce cocktail	Salade Tunisienne	Salade forestière	Tomate échalote	Boudin noir brasse
	Friand goût fromage	Terrine de poisson	Andouille	Pâté de tête	Betteraves rouges râpées	Quiche Lorraine	Haricots verts vinaigrette
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Couscous poulet merguez	Rôti de porc au romarin	Moussaka de bœuf	Rôti de dinde aux épices du soleil	Poisson du marché sauce bonne femme	Colombo de poulet	Poitrine de veau farcie à la crème
	Filet de tilapia sauce Choron	Petits gésiers aux oignons	Andouillette grillée	Daube de bœuf	Emincé de porc aux herbes de Provence	Paupiette du pêcheur sauce hollandaise	Cuisse de pintade à la Normande
	Rissolette de veau	Blanquette de la mer	Filet de poulet au jus	Grillade de porc à la moutarde	Alouette de bœuf sauce tomate	Rognons de porc au Madère	Pave de thon huile vierge et petits légumes
	Escalope de porc au chorizo	Oeufs durs sauce Mornay	Poisson pané	Filet de panga au beurre persillé	Escalope de volaille à la crème	Cannelonis	Duo de viandes froides Béarnaise
VEGETARIEN	Pané blé tomate mozzarella	Escalope végétale protéine de blé pané	Chili à l'égréné de soja	Parmentier de légumes	Quiche thon tomate	Boulettes légumes verts panées	Omelette aux fines herbes
GARNITURES (Cocher une case)	Semoule	Courgettes fraîches à l'ail	Riz	Poêlée de légumes verts	Poêlée de céréales	Julienne de légumes	Poêlée paysanne
	Garniture de céleri	Petits pois carottes	Tombée de fenouils et oignons	Printanière de légumes	Poêlée gala au beurre maître d'hôtel	Lentilles	Tomates Provençales
	Jardinière de légumes	Pommes vapeur	Haricots beurres	Haricots blancs de Vendée	Carottes persillées	Farfalles	Brocolis
	Pennes	Poireaux à la crème	Pommes sautées	Ratatouille	Boulgour aux poivrons	*****	Salade de riz
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Yaourt aromatisé	Rondelé fleur de sel de Camargue	Camembert	Fromage blanc nature	Yaourt fermier Bio	Emmental	Mottin Charentais
	Saint Paulin	Yaourt nature	Cantafrais	Edam	Fromage blanc sucré	Fondu Président	Cantal
	Fromage blanc nature	Bleu	Yaourt sucré	Tartare nature	Tomme noire	Fromage blanc fruité	Six de Savoie
	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc sucré	Fromage blanc fruité	Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Yaourt nature	Fromage blanc vanille
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Orange	Crème pâtissière au rhum	Crème dessert praliné	Compote de fruits de saison "maison"	Pêche	Grillé pommes	Brownie chocolat/noix de Pécan
	Donut sucré	Banane	Beignet chocolat noisette	Flan vanille nappage caramel	Pomme au four sur coulis de fruits rouges	Abricots	Bavarois framboises
	Crème dessert caramel	Compote pommes/abricots	Poire	Eclair café	Tarte flan	Compote pommes/ananas	Nectarine
	Compote pommes/framboises	Pot crème fruits exotiques	Compote pommes/coings	Kiwi	Liégeois vanille	Novly chocolat	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 30 AVRIL 2026



Téléphone : 04 94 95 62 85

Email : a.vossouhaits@free.fr

Site Internet : [www.avossouhaits-repasdomicile.com](http://www.avossouhaits-repasdomicile.com)

**Menu PLAISIR : 15,90 €**

	Lundi 22 juin 2026	Mardi 23 juin 2026	Mercredi 24 juin 2026	Jeudi 25 juin 2026	Vendredi 26 juin 2026	Samedi 27 juin 2026	Dimanche 28 juin 2026
Entrées	Velouté de brocolis	Crème dessert caramel	Pâté en croute de volaille	Tomate farcie au quinoa	Petits légumes confits à l'Espagnol	Tartelette boudin blanc et pommes	Terrine de saumon jardinière
Plats	Pavé de porc snaké et son jus	Curry de poulet	Thon grillé marinade Méditerranéenne	Paleron de bœuf confit	Rôti de veau sauce forestière	Osso bucco de veau à la Milanaise	Magret de canard aux cerises
Garnitures	Purée de brocolis et kouglof champignons	Pâtes à l'Italienne	Poêlée Gala	Pommes de terre boulangère	Duo de courgettes	Pomme de terre grenaille	Polenta et sa duxelles de champignons
Desserts	Entremet pistache/chocolat	Salade d'agrumes à la fleur d'oranger	Moelleux au chocolat	Tarte aux prunes	Crème brûlée	Cheesecake à la fraise	Tropézienne

**Menu PRESTIGE : 18,90 €**

	Lundi 22 juin 2026	Mardi 23 juin 2026	Mercredi 24 juin 2026	Jeudi 25 juin 2026	Vendredi 26 juin 2026	Samedi 27 juin 2026	Dimanche 28 juin 2026
Entrées	Oeufs en meurette	Terrine de poulet printanière	Quiche au thon	Salade Landaise	Rillettes de maquereau	Petits gésiers confits sur lit d'Amandine	Salade Romane
Plats	Filet de loup sauce safrané	Brochette de bœuf lardée	Rôti de porc façon Orloff	Fricassé de poulet à l'Antillaise	Sauté d'autruche au poivre	Cuisse de pintade Vallée d'Auge	Blanquette de veau à l'ancienne
Garnitures	Riz au curry	Poêlée Andine et épis de maïs	Polenta crémeuse et fagot de haricots-verts	Gratin de légumes	Pâtes fraîches	Poêlée gourmande	Pommes rosti et flan d'asperges
Desserts	Brioche et timbale de purée de fruits	Forêt noire	Ananas rôti au rhum	Tiramisu	Macaron vanille/framboises	Semoule aux raisins sur lit de caramel	Sablé abricots