

Nom :

Prénom :

Code :

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DATE	29 juin 2026	30 juin 2026	1 juillet 2026	2 juillet 2026	3 juillet 2026	4 juillet 2026	5 juillet 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
	Oeuf dur mayonnaise	Radis beurre	Salade tomate, concombre, maïs	Salade Nordique	Râpé de betteraves crues au cerfeuil	Salade Landaise (pdt gésiers)	Fond d'artichaut vinaigrette
	Betteraves rouges râpées	Salami	Salade Océane	Concombre à la crème	Taboulé à la menthe	Carottes râpées	Pâté en croûte
	Crêpe goût fromage	Céleri rémoulade	Pâté de foie	Terrine de légumes	Salade Mexicaine	Emietté de poisson blanc en salade	Salade forestière
	Cervelas	Salade Marco Polo	Chou fleur vinaigrette	Rillettes du Mans	Museau vinaigrette	Friand goût viande	Tomate ciboulette
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Paleron de bœuf braisé	Mignonin de veau à la crème	Escalope de volaille aux herbes	Longe de porc au four	Fricadelle de bœuf au poivre	Poisson du marché aux épices	Rôti de dinde aux pruneaux
	Côte de porc charcutière	Tubes d'encornets en persillade	Foie de veau aux oignons	Jambalaya de poulet	Sauté de porc à la Provençale	Courgette farcie	Dorade beurre Nantais
	Aiguillettes de poulet au jus	Palette de porc à la Provençale	Fricassée de supions en persillade	Steak haché de boeuf sauce au vin	Filet de poulet aux champignons	Chipolatas aux herbes	Paupiette de veau aux champignons
	Maquereau au vin blanc	Oeufs durs Mornay	Cervelas Orloff	Beignets de poisson	Quenelles de brochet Nantua	Haut de cuisse de poulet rôti	Duo de viandes froides
VEGETARIEN	Omelette aux champignons	Panê de blé fromage épinard	Croq végétal	Galette boulgour pois chiche émmental orientale	Lasagne ricotta épinards	Tarte tomate chèvre	Boulettes soja tomate et basilic
GARNITURES (Cocher une case)	Coquillettes	Poêlée gala et beurre maître d'hôtel	Petits pois	Carottes Vichy	Purée de pommes de terre	Haricots beurrés	Pommes paillasson
	Poêlée de courgettes à l'ail	Pommes sautées	Haricots verts persillés	Riz Jambalaya	Chou-fleur braisé	Pennes aux petits légumes	Champignons en persillade
	Garniture de céleri persillé	Petits cocos Vendéens cuisinés	Ratatouille	Tortis	Poêlée de légumes verts	Lentilles BIO	Endives meunières
	Semoule	Epinards à la crème	Pommes de terre boulangères	Côtes de blette gratinées	Poêlée de céréales aux poivrons	Julienne de légumes	Salade de pâtes
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Chèvre sec	Fromage blanc fruité	Yaourt nature sucré	Gouda	Vache Picon	Yaourt fermier Bio	Chèvre fermier
	Fromage blanc sucré	Brie	Rondelê ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Mimolette	Fromage blanc nature	Montboissier
	Yaourt aromatisé	Chanteneige	Coulommiers	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Tomme blanche	Six de Savoie
	Fraidou	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Cantadou	Fromage blanc fruité	Fripon bel	Yaourt crémeux aux fruits
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Abricots	Tarte aux pommes	Compote pommes	Mousse chocolat	Banane	Chou à la crème	Bavarois passion
	Crème pâtissière à la fleur d'oranger	Pêche	Pot de crème caramel beurre salé	Compote de fruits de saison "maison"	Crumble aux pommes	Poire	Gâteau Poitevin aux fruits rouges
	Crème dessert vanille	Poires au sirop	Prunes	Eclair vanille	Pot de crème panna cotta	Compote pommes/pruneaux	Riz au lait nappage caramel "Nova"
	Compote de fruits de saison "maison"	Mousse citron	Donut cacao	Orange	Compote pommes/cassis	Liégeois café	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 LUNDI 22 MAI 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
	29 juin 2026	30 juin 2026	1 juillet 2026	2 juillet 2026	3 juillet 2026	4 juillet 2026	5 juillet 2026
Entrées	Jambon sec et blanc avec beurre	Pennes au pesto	Salade de lentilles espagnole (chorizo)	Croque-Monsieur jambon emmental "maison"	Tagliatelles de crudités (carotte, céleri, courgette)	Salade de thon aux crevettes	Fond d'artichaud mimosa
Plats	Duo de saumon et colin sauce oseille	Paleron de bœuf confit	Araignées de cochon aux oignons	Poulet au lait de coco	Sauté de canard aux fruits secs	Navarin d'agneau printanier	Fricassée de cuisses de cailles aux abricots
Garnitures	Riz Thaï	Ratatouille confite	Mojettes Poitevine	Poêlée gourmande	Pâtes fraîches aux petits légumes	Trio de chou fleurette	Pomme de terre Anna
Desserts	Emincé d'ananas	Clafoutis aux poires	Duo de fromages fermiers	Crêpe chocolat/noisette	Brunoise de fruits	Semoule aux fruits confits	Bavarois aux fruits

Menu PRESTIGE : 18,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	29 juin 2026	30 juin 2026	1 juillet 2026	2 juillet 2026	3 juillet 2026	4 juillet 2026	5 juillet 2026
Entrées	Terrine de légumes à l'aïoli	Langue de porc et dés de cornichons	Rillettes de thon	Têtes de champignons à la Grecque	Terrine de canard au pineau et au sel de l'île de Ré	Tomate farcie à la Mexicaine	Terrine de St-Jacques
Plats	Rougail aux saucisses fumées	Ris de veau aux champignon crévés	Cuisse de canard aux 5 baies	Effiloché de veau au chorizo et poivrons	Filet de Colin sauce beurre blanc	Poulet rôti bio	Rôti de bœuf d'Aquitaine sauce confit d'échalotte
Garnitures	Poêlée gourmande aux asperges	Pommes de terre grenaille	Gratin de courgettes	Nouilles Chinoise	Flan d'épinards et tomate Provençale	Duo de riz long au maïs	Chou romanesco poêlé
Desserts	Cheesecake à la fraise	Salade de fruits au kirch	Tartelette aux fruits	Clafoutis abricots à l'ancienne	Panna cotta aux fruits rouges	Joconde mangue/passion	Saint-Honoré