

Nom :
Prénom :
Code :

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DATE	6 juillet 2026	7 juillet 2026	8 juillet 2026	9 juillet 2026	10 juillet 2026	11 juillet 2026	12 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
	Concombre sauce cocktail	Céleri rémoulade	Beignets de calamar	Salade Chinoise	Jambon blanc	Brocolis vinaigrette	Champignons mayonnaise
	Oeuf dur	Salade Bretonne	Salade Lorraine (porc)	Courgettes râpées	Salade Océane	Pâté de tête à l'échalote	Moules à la crème
	Pâté de campagne	Crêpe goût jambon fromage	Betteraves rouges en dés	Macédoine	Radis	Salade de concombre et tomate	Achard de légumes
	Haricots verts échalote	Mortadelle	Terrine de légumes	Andouille	Petits coco vinaigrette	Carottes râpées	Farci Poitevin
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Andouillette grillée	Keftas d'agneau	Paëlla au poulet	Emincé de porc aux oignons	Poisson du marché sauce Choron	Saucisses de bœuf au jus	Cuisse de canette à l'orange
	Bœuf mode	Colombo de porc	Filet de panga sauce Aurore	Poulet rôti au citron	Tempes de porc au chorizo	Filet de tilapia sauce citronnée	Rôti de bœuf au jus
	Poêlée de moules à la Charentaise	Filet de poulet à la crème	Grillade de porc à la moutarde	Langue de bœuf sauce Madère	Merguez	Colombo de poulet	Duo de viandes froides
	Nuggets de volaille	Pépité de hoki	Aubergine farcie	Beignets de calamar	Omelette à l'espagnole	Rognons de porc au vin	Pavé de saumon sauce Hollandaise
VEGETARIEN	Pané blé tomate moza cuit	Omelette nature	Galette de blé aux oignons	Boulette Blé Façon Thai	Galette de boulgour lentilles corail	Parmentier de légumes	Quiche aux légumes
GARNITURES (Cocher une case)	Haricots blancs Vendéens cuisinés	Légumes tajine	*****	Petits légumes d'été	Pommes de terre boulangère	Carottes aux champignons	Pommes dauphine
	Poêlée cordiale et beurre maître d'hôtel	Boulgour aux poivrons	Courgettes à l'ail	Pommes persillées	Ratatouille	Poêlée italienne	Salsifis au jus
	Fondue de poireaux	Pommes rissolées	Dés de céleri rave	Flageolets	Côtes de blettes à la tomate	Riz pilaf	Flan de légumes
	Macaronis	Chou-fleur	Pommes noisette	Brocolis aux oignons	Petits pois	Légumes piperade	Poêlée Italienne
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Camembert	Vache qui rit	Fromage blanc de Pampleie	Tomme noire	Fromage blanc fruité	Yaourt aromatisé	St Nectaire
	Fondu Président	Edam	Yaourt aromatisé	Rondelé fleur de sel de Camargue	Bleu	Fromage blanc sucré	Mottin Charentais
	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Saint-Paulin	Yaourt nature sucré	Tartare ail et fines herbes	Tomme blanche	Samos
	Yaourt nature sucré	Fromage blanc fruité	Tartare nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petit moulé nature	2 petits Suisses
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Cocktail de fruits au sirop	Grillé aux abricots	Pot de crème catalane	Compote de fruits de saison "maison"	Pêche	Cake au citron	Far Breton
	Beignet framboise	Crème dessert chocolat	Nectarine	Tarte flan	Liégeois vanille	Compote pommes/fraises	Lingot créole
	Kiwi	Compote pommes/pêches	Crème dessert caramel	Banane	Gâteau Basque	Crème dessert café	Abricots
	Mousse café	Pomme	Compote pommes/abricots	Nolvy chocolat	Compote pommes/ananas	Prunes	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 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
	6 juillet 2026	7 juillet 2026	8 juillet 2026	9 juillet 2026	10 juillet 2026	11 juillet 2026	12 juillet 2026
Entrées	Potage légumes	Kiwi	Salade romane	Petits légumes confits à l'Espagnol	Quiche Lorraine "maison"	Salade de saucisses fumées	Moules à la Catalane
Plats	Brochette de bœuf sauce au poivre	Filet de sole aux moules	Lomo de porc sauce aux poivrons	Sauté de lapin sauce grand-mère	Sot'y laisse de dinde printanier	Carri d'agneau à la Réunionnaise	Suprême de poulet à la crème
Garnitures	Poêlée d'haricots-verts extra	Mélange de céréales	Wok de légumes	Pommes Salardaises	Kouglof de champignons sur lit de légumes	Duo de haricots blancs et rouges aux lardons	Fagot de légumes et tomate Provençale
Desserts	Moka	Segment de pamplemousse à la vanille	Panna cotta au caramel	Salade de fruits rouges	Tarte crumble pommes/fruits rouges	Pêche sur lit de crème vanille	Cannelé de Bordeaux

Menu PRESTIGE : 18,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	6 juillet 2026	7 juillet 2026	8 juillet 2026	9 juillet 2026	10 juillet 2026	11 juillet 2026	12 juillet 2026
Entrées	Saucisson en brioche	Salade de soja à la Chinoise	Tomate/mozzarella/basilic	Samoussas	Salade Méditerranéenne	Risetti aux crevettes	Poêlée de chair de grenouilles persillées
Plats	Carré d'agneau au thym	Sauté de daim confit aux oignons et tomates	Dos de cabillaud au beurre rouge	Emincé de joue de bœuf sauce marchand de vin	Escalope de veau Viennoise	1/2 coquelet à l'Américaine	Filet de canette au poivre
Garnitures	Ecrasé de pommes de terre Amandine	Kouglof de champignons et pois gourmands	Riz Basmati	Chou romanesco et tomates cocktail aux herbes	Potatoes	Légumes grillés	Purée de trois légumes
Desserts	Brunoise de fruits de saison	Moelleux au chocolat	Poire Belle-Hélène	Fromage blanc fermier à la myrtille sauvage	Ananas rôti à la vanille	Salambo	Trio de mignardises