

**Nom :**
**Prénom :**
**Code :**

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DATE	13 juillet 2026	14 juillet 2026	15 juillet 2026	16 juillet 2026	17 juillet 2026	18 juillet 2026	19 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	Salade de riz Niçoise	Chou fleur vinaigrette	Pâté de foie	Croq fraîcheur	Carottes râpées	Accra de morue
	Salami	Concombre à la crème	Crêpe goût fromage	Salade Bellevue	Rillettes du Mans	Taboulé	Salade Parisienne (porc)
	Haricots verts vinaigrette	Museau de porc à la Lyonnaise	Céleri rémoulade	Betteraves rouges	Salade Tunisienne	Mortadelle pistache	Terrine du marché Provençale
	Courgettes râpées	Chou rouge râpé	Salade Moselle au cervelas	Salade de tomate maïs et poivrons	Terrine de poisson	Tomate vinaigrette	Pâté "maison"
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Cuisse de poulet rôtie	Bœuf Provençale	Chipolatas au four	Dos de colin sauce Armoricaïne	Filet de dinde au paprika	Boulettes de bœuf sauce marchand vin	Filet mignon de porc au miel
	Brandade de poisson	Ragoût de petits gésiers	Mignonin de veau à la crème	Sauté de porc aux olives	Poisson du marché sauce Bercy	Blanc de poulet sauce béarnaise	Rôti de veau grand mère
	Rôti de porc au thym	Beignets de poisson	Boulettes de volaille sauce aigre douce	Steak haché de bœuf aux oignons	Crêpinette de porc sauce Soubise	Gratin de la mer aux moules	Tressé de volaille
	Tomate farcie au bœuf	Cervelas Orloff	Maquereau au four	Foies de volaille à la Provençale	Rissolette de veau	Jambon fumé au Porto	Tubes d'encornets à la Marseillaise
VEGETARIEN	Quiche poireaux	Falafels fève menthe coriandre	Omelette paysanne	Galette haricot azuki quinoa légumes	Steak Soja Nature	Tomate farcie aux légumes	Lasagnes légumes grillées
GARNITURES (Cocher une case)	Cœurs de céleri et beurre maître d'hôtel	Spaghettis	Duo haricots verts et haricots beurre	Pommes vapeur	Courgettes à l'ail	Riz au curry	Poêlée Chinoise
	Purée de pommes de terre	Carottes Vichy	Blé à la tomate	Poêlée de légumes d'été	Quinoa à la Péruvienne	Méli mélo à la Tunisienne	Pommes duchesse
	Petits cocos Vendéens à la tomate	Légumes à la Provençale	Pommes persillées	Dés de céleri rave au jus	Macaronis	Petits navets au jus	Salade de pâtes
	Julienne de légumes	Riz blanc	Poêlée de tomates aux oignons	Semoule	Poêlée cordiale	Pommes sautées	Tomates Provençales
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Fraidou	Yaourt nature sucré	Coulommiers	Yaourt fermier Bio	Chanteneige	Tomme blanche	Bleu d'Auvergne
	Mimolette	Fripon bel	Fromage blanc sucré	Gouda	Fromage blanc fruité	Petit moulé ail et fines herbes	Cantal
	Fromage blanc nature	Emmental	Cantadou	Fromage blanc nature	Brie	Yaourt aromatisé	Yaourt crémeux aux fruits
	Yaourt aromatisé	Fromage blanc fruité	Yaourt nature	Rondelé ail et fines herbes	Yaourt nature	Fromage blanc sucré	Six de Savoie
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Liégeois chocolat	Gâteau bleu blanc rouge	Crème dessert vanille	Compote pommes/cassis	Nectarine	Flan nappage caramel	Tarte noix de coco
	Pomme au four	Pot de crème cookies chocolat blanc	Compote de fruits de saison "maison"	Banane	Compote pommes/coings	Tarte citron	Millefeuilles
	Poire	Compote pommes/pruneaux	Eclair chocolat	Novly vanille	Biscuit roulé fraise	Compote de fruits de saison "maison"	Riz au lait nappage caramel "Nova"
	Pot de crème ananas coco	Kiwi	Prunes	Beignet pomme	Crème dessert praliné	Pomme	Abricots
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
	13 juillet 2026	14 juillet 2026	15 juillet 2026	16 juillet 2026	17 juillet 2026	18 juillet 2026	19 juillet 2026
Entrées	Pissaladière	Salade Romane	Dés de jambon et lentilles dahl	Emietté de surimi/crabe et petits légumes	Oeuf en gelée au Madère	Feuilleté poulet et poireau	Tacos de légumes
Plats	Fondant de porc aux olives	Osso bucco de dinde à la Milanaise	Brochette de poisson sauce Dieppoise	Emincé de bœuf au paprika	Blanquette de veau à l'ancienne	Ris de veau au lard et Porto	Poulet fermier grillé
Garnitures	Flan de courgettes	Pâtes à l'Italienne	Poêlée maraichère	Pommes persillées	Gratin de légumes verts	Risotto crémeux	Légumes du sud poêlés à l'ail
Desserts	Tarte aux prunes	Poêlée de pommes caramélisées	Tropézienne	Gâteau 3 chocolats	Tarte aux fruits	Salade de fruits exotiques	Gaufre de Liège

**Menu PRESTIGE : 18,90 €**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	13 juillet 2026	14 juillet 2026	15 juillet 2026	16 juillet 2026	17 juillet 2026	18 juillet 2026	19 juillet 2026
Entrées	Pavé au poivre et cornichon	Salade Vendéenne	Aspic de bœuf	Pâté de canard en croute	Salade César	Salade de perles marines	Terrine de truite aux amandes
Plats	Poêlée de crevettes et rougets	Araignées de bœuf et échalotes confites	Mignon de porc laqué au miel et soja	Brochette de volaille marinée tandoori	Gigot d'agneau braisé au romarin	Suprême de pintade Vallée d'Auge	Gigot d'agneau crème d'ail
Garnitures	Riz au curry	Poêlée des sous-bois	Ecrasé de pommes de terre	Galettes de légumes	Grenailles au sel de Guérande	Ratatouille confite	Lingots Vendéens
Desserts	Charlotte aux fruits rouges	Brioche perdue	Cheesecake mandarine	Gâteau de riz à l'orange	Crêpe caramel au beurre salé	Tarte mangue / coco	Marbré au chocolat