

**Nom :**
**Prénom :**
**Code :**

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DATE	20 juillet 2026	21 juillet 2026	22 juillet 2026	23 juillet 2026	24 juillet 2026	25 juillet 2026	26 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
	Andouille	Salade du pêcheur	Salade Tunisienne	Betteraves rouges	Oeuf dur en gelée au Porto	Tomate vinaigrette	Salade Brésilienne
	Coleslaw	Terrine forestière	Radis beurre	Crêpe goût champignons	Pâté de tête échalote	Salade orientale	Moules à la crème
	Salade Périgord	Piémontaise "porc"	Achard de légumes	Concombre vinaigrette	Terrine de légumes	Saucisson à l'ail	Carottes râpées
	Friand goût fromage	Concombre vinaigrette	Segment de pamplemousse	Mortadelle	Fenouil à l'aneth	Œuf dur ciboulette	Boudin noir brasse
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Filet de tilapia sauce beurre blanc	Lapin sauté à la Dijonnaise	Paleron au vin d'Anjou	Rôti de porc à la moutarde	Paupiette de veau forestière	Emincé de dinde à la crème	Rôti de gigot d'agneau à l'ail
	Chipolatas aux herbes	Blanquette de poisson	Escalope Viennoise	Saucisses de bœuf au jus	Poisson du marché à la Provençale	Côte de porc aux herbes	Cuisse de pintade vallée d'Auge
	Hachis parmentier	Andouillette au four	Filet de colin sauce citronnée	Cuisse de poulet Basquaise	Araignée de porc sauce barbecue	Fricassée de moules à la Charentaise	Fondant de porc au Porto
	Cordon bleu	Courgette farcie	Saucisse de Toulouse grillée	Poisson pané	Omelette fines herbes	Foie de veau au Porto	Pavé de thon huile vierge et petits légumes
VEGETARIEN	Tarte 3 fromages	Parmentier de légumes	Boulette légume vert pané	Omelette Basquaise	Pané blé tomate mozzarella	Chili à l'égréné de soja	Escalope végétale protéine de blé pané
GARNITURES (Cocher une case)	Gratin de légumes	Farfalles aux petits légumes	Poêlée cordiale	Petits cocos Vendéens cuisinés	Côtes de blettes persillées	Purée de pommes de terre	Champignons en persillade
	Flageolets à la Poitevine	Jardinière de légumes	Pommes rissolées	Endives braisées et beurre maître d'hôtel	Riz créole	Poêlée méridionale	Pommes rosti
	XXXXX	Haricots verts à l'ail	Semoule	Ratatouille	Tortis	Brocolis aux oignons	Tagliatelles
	Epinards	Petits pois	Bouquetière de légumes	Coquillettes	Poêlée méridionale	Boulgour aux poivrons	Poêlée de légumes verts
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Fromage blanc fruité	Fondu Président	Chèvre sec	Fromage blanc de Pampile	Yaourt aromatisé	Tomme noire des Pyrénées	Montboissier
	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Vache Picon	Tomme grise	Fromage blanc nature	Rondelé fleur de sel de Camargue	Saint Nectaire
	Edam	Yaourt nature sucré	Fromage blanc sucré	Yaourt nature	Bleu	Yaourt nature sucré	Kiri
	Cantafrais	Camembert	Yaourt aromatisé	Tartare ail et fines herbes	Petit moulé nature	Fromage blanc fruité	2 petits Suisses
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Pot de crème spéculos	Abricots	Compote de fruits de saison "maison"	Quetsches au sirop	Eclair vanille	Pêche	Paris-Brest
	Novly chocolat	Compote pommes	Nectarine	Cake au rhum	Mousse café	Crème dessert chocolat	Bavarois framboise
	Compote pommes/framboises	Tarte Normande	Mousse citron	Orange	Compote pommes/fraises	Donut sucré	Semoule au lait nappage caramel "Senoble"
	Banane	Liégeois café	Crumble pommes	Crème dessert caramel	Pomme	Compote pommes/ananas	Prunes
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
	20 juillet 2026	21 juillet 2026	22 juillet 2026	23 juillet 2026	24 juillet 2026	25 juillet 2026	26 juillet 2026
Entrées	Potage de légumes	Compote pommes/framboises	Champignons en verdure	Petits boudins noirs et salade croquante	Délice tomate/mozarella crème citronnée	Pâté en croûte de volaille	Terrine de saumon jardinière
Plats	Aile de raie aux câpres	Joue de bœuf marinée	Saucisse brasse aux oignons confits	Poivron farci à l'effiloché de canard	Epaule de veau rôti au thym	Escalope de volaille à la Milanaise	Gardiane de Taureau
Garnitures	Riz pilaf	Purée de brocolis et carottes	Haricots blancs à la tomate	Duo de courgettes	Spaghettis aux œufs frais	Poêlée de légumes printaniers	Pommes de terre boulangère
Desserts	Clafoutis aux griottes	Fromage blanc fermier au miel	Ananas frais à l'Antillaise	Crème brûlée	Tarte aux cerises	Riz à l'impératrice	Tarte aux pommes et noix

**Menu PRESTIGE : 18,90 €**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	20 juillet 2026	21 juillet 2026	22 juillet 2026	23 juillet 2026	24 juillet 2026	25 juillet 2026	26 juillet 2026
Entrées	Carpaccio de betteraves huile d'olive et basilic	Salade de rillons confits	Quenelles de rillettes de maquereaux	Salade de pamplemousse	Flammekueche	Champignons frais de Paris citronnés	Salade Saladaise et magret fumé
Plats	Effiloché de veau à la forestière	Longe de thon à la crème de poivrons rouges	Poulet rôti Label Rouge	Pavé de bœuf snacké	Tajine d'agneau aux fruits secs	Sauté de biche aux petits légumes	Suprême de volaille aux fruits
Garnitures	Champignon farci et râpé de courgettes	Pâtes fraîches	Tagliatelles de légumes	Trio de purées (carottes/brocolis/PDT)	Légumes tajine	Pommes roosti et flan d'asperges	Beignets de légumes
Desserts	Flan pâtissier aux pépites de chocolat	Lingot créole	Tiramisu	Chaussons aux pommes	Charlotte aux poires	Salade de fruits rouges	Tarte aux fraises