

Nom :
Prénom :
Code :

| JOUR | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |
|--|-------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|---|----------------------------------|---|
| DATE | 27 juillet 2026 | 28 juillet 2026 | 29 juillet 2026 | 30 juillet 2026 | 31 juillet 2026 | 1 août 2026 | 2 août 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 |
| | Mortadelle pistache | Piémontaise | Achard de légumes | Œuf dur mayonnaise | Radis | Salade Nelusko | Terrine de légumes Provençale |
| | Salade bohémienne | Pâté de campagne | Friand goût viande | Betteraves rouges vinaigrette | Pâté de foie | Tomate échalote | Salade Italienne (porc) |
| | Crêpes goût fromage | Râpé de chou blanc | Rillettes du Mans | Salade Crétoise | Macédoine | Cervelas vinaigrette | Carottes râpées au citron |
| | Concombre ciboulette | Salade mikado | Céleri rémoulade | Salami | Salade de carotte et fenouil | Trio concombre tomate maïs | Pâté en croûte |
| VIANDES / POISSONS (Cocher une case) | Supions à la Catalane | Sauté de poulet à la Provençale | Palette à la moutarde | Bœuf aux olives | Saucisses de volaille à la Réunionnaise | Sauté de porc à la Niçoise | Lapin du Poitou à la forestière |
| | Longe de porc au thym | Filet de panga sauce Aurore | Poulet rôti aux épices | Merguez | Poisson du marché sauce Hollandaise | Escalope de dinde à l'estragon | Rôti de bœuf au poivre vert |
| | Fricadelle de bœuf au poivre | Boudin noir au four | Paupiette du pêcheur | Cordon bleu de volaille | Grillade de porc aux épices | Quenelle de brochet sauce Nantua | Blanc de poulet sauce Provençale |
| | Omelette à l'Espagnole | Tomate farcie au bœuf | Keftas d'agneau | Beignets de poisson | Fricassé de foies de volaille persillés | Steak haché de bœuf aux oignons | Saumonette en matelotte |
| VEGETARIEN | Pané de blé emmental épinards | Boulettes de blé façon thai | Quiche aux oignons | Lasagne ricotta épinards | Omelette aux légumes | Croq veggio fromage pané | Galette boulgour, pois chiche, emmental |
| GARNITURES (Cocher une case) | Spaghettis | Poêlée méridionale | Haricots rouge au maïs | Carottes et beurre maître d'hôtel | Pommes de terre sautées | Côtes de blettes à la tomate | Pommes noisette |
| | Poêlée gala | Semoule aux dés de poivrons | Ratatouille | Farfalles au beurre | Poêlée cordiale | Poêlée Italienne | Salsifis au jus |
| | Julienne de légumes | Purée de pommes de terre | Epinards à la crème | Poêlée de céréales | Céleri branche au jus | Riz créole | Endives braisées |
| | Purée de pois cassés | Haricots verts à l'ail | Pommes rissolées | Jardinière de légumes | Lentilles BIO | Tombée de poireaux | Blé au beurre |
| FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case) | Rondelé ail et fines herbes | Tomme blanche | Fromage blanc nature | Yaourt fermier BIO | Chanteneige | Coulommiers | Chèvre fermier |
| | Fromage blanc sucré | Fondu Président | Mimolette | Fromage blanc nature | Yaourt nature | Vache qui rit | Bleu d'Auvergne |
| | Brie | Yaourt nature | Fraidou | Gouda | Fromage blanc fruité | Yaourt sucré | Yaourt crémeux aux fruits |
| | Yaourt aromatisé | Fromage blanc fruité | Yaourt sucré | Cantadou | Emmental | Fromage blanc nature | Samos |
| DESSERTS / FRUITS (Cocher une case) | Nectarine | Crème dessert café | Mousse au chocolat | Prunes | Chou à la crème | Marmelade de pêches | Pastel de Nata |
| | Liégeois vanille | Compote de fruits de saison "maison" | Eclair café | Crème dessert vanille | Kiwi | Semoule au lait "maison" | Pavé coco cacao |
| | Compote pommes/abricots | Pomme | Compote pommes/coings | Beignet chocolat/noisette | Crème dessert praliné | Poire | Riz au lait nappage caramel "Nova" |
| | Tarte pomme/rhubarbe | Pot de crème framboise | Banane | Compote pommes/pruneaux | Compote de fruits de saison "maison" | Flan vanille nappage caramel | 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.vossouhats@free.fr

Site Internet : www.avossouhats-repasdomicile.com

Menu PLAISIR : 15,90 €

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | Samedi | Dimanche |
|------------|---|------------------------------------|---|---|--|------------------------------------|------------------------------|
| | 27 juillet 2026 | 28 juillet 2026 | 29 juillet 2026 | 30 juillet 2026 | 31 juillet 2026 | 1 août 2026 | 2 août 2026 |
| Entrées | Têtes de champignons à la Grecque | Tartare de légumes au chèvre frais | Salade de lentilles à l'Espagnole (chorizo) | Salade kebab | Pâté en croûte Richelieu médaillon de mousse de canard | Quiche Lorraine "maison" | Salade de soja à la chinoise |
| Plats | Magret de canard au vinaigre balsamique | Ris d'agneau en persillade | Ribs de porc sauce BBQ | Pavé d'andouille de Bretagne sauce graine de moutarde | Poulet au lait de coco | Pavé de dorade sur lit de piperade | Bœuf au vin de Bordeaux |
| Garnitures | Flan d'épinards et tomates cerises | Pâtes fraîches | Tomates grillées | Petits cocos Vendéens et tomates cerises au four | Wok de légumes | Spaetzle d'Alsace | Poêlée maraîchère |
| Desserts | Moelleux au chocolat | Nid d'abeille aux amandes | Crème renversée et son caramel | Salade de fruits exotiques | Tatin d'abricots | Riz à l'impératrice | Ananas rôtis flambés au rhum |

Menu PRESTIGE : 18,90 €

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | Samedi | Dimanche |
|------------|--------------------------|---|------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| | 27 juillet 2026 | 28 juillet 2026 | 29 juillet 2026 | 30 juillet 2026 | 31 juillet 2026 | 1 août 2026 | 2 août 2026 |
| Entrées | Tacos de légumes | Tagliatelles de céleris, carottes et courgettes | Jambon persillé de Bourgogne | Terrine aux St-Jacques | Salade romane | Quiche tomate chèvre | Œufs en meurette |
| Plats | Rables de lapin chasseur | Duo saumon et colin sauce oseille | Paëlla terre et mer | Sauté d'autruche au poivre rose | Noix de joue de porc au chorizo | Escalope de dinde à la Milanaise | Brochette d'agneau |
| Garnitures | Pommes persillées | 1/2 poivron farci | ***** | Mélange de légumes d'antan | Pommes sarladaises | Galettes de légumes | Semoule aux épices |
| Desserts | Salambo | Mandarines & clémentines au rhum | Tarte campagnarde aux pommes | Forêt Noire | Ananas rôti | Mini tropézienne | Pana cotta caramel |