

Nom :

Prénom :

Code :

JOUR	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
DATE	3 août 2026		4 août 2026		5 août 2026		6 août 2026		7 août 2026		8 août 2026		9 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	
	Salade Marco Polo		Jambon blanc		Salade Nordique		Œuf dur mayonnaise		Betteraves rouges vinaigrette		Carottes râpées		Accras de morue	
	Céleri rémoulade		Courgettes râpées		Mortadelle		Salade du pêcheur		Fenouil à l'aneth		Saucisson à l'ail		Champignons mayonnaise	
	Friand goût fromage		Salade Océane		Concombre à la crème		Andouille		Croissillon Dubarry		Terrine de légumes		Pâté "maison"	
	Terrine forestière		Tomate vinaigrette		Quiche Lorraine (porc)		Radis beurre		Pâté de tête vinaigrette		Poireau échalote		Croq fraîcheur	
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Poulet rôti		Dos de colin sauce beurre blanc		Joue de bœuf à la Provençale		Longe de porc braisée		Emincé de dinde au curry		Alouette de bœuf sauce marchand de vin		Sauté de lapin à la moutarde	
	Araignée de porc marinée		Aiguillettes de poulet à la forestière		Gratin de poisson		Langue de bœuf au Porto		Tomate farcie		Poisson du marché sauce Hollandaise		Rôti de veau sauce forestière	
	Steak haché de bœuf sauce charcutière		Chipolatas		Nuggets de poulet		Encornets à la Marseillaise		Foie de veau aux oignons		Rognons de porc au vin d'Anjou		Pavé de saumon à l'oseille	
	Poisson pané citron		Boulettes d'agneau à la Marocaine		Pavé de jambon sauce moutarde		Gésiers de volaille en ragoût		Filet de maquereau au vin blanc		Omelettes aux fines herbes		Rôti de porc froid	
VEGETARIEN	Galette de blé aux oignons		Parmentier de légumes		Galette de boulgour et lentilles corail		Tarte Provençale		Keftas soja tomate et basilic		Omelette à l'espagnole		Escalope végétale protéine de blé pané	
GARNITURES (Cocher une case)	Poêlée de légumes du Sud		Coquillettes		Poêlée de carottes et beurre maître d'hôtel		Riz pilaf		Haricots verts		Pomme de terre sautées		Gratin de légumes	
	Lentilles		Chou fleur au beurre		Pommes persillées		Courgettes poêlées		Spaghettis		Poêlée maraîchère		Pommes dauphine	
	Purée de pommes de terre		Ratatouille		Petits pois		Petits navets aux oignons		Petits cocos Vendéens à la tomate		Céleri rave		Tagliatelles	
	Haricots beurres		Semoule		Céleri branche		Poêlée Italienne		Brocolis aux oignons		Poêlée de céréales		Salade de tomates	
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Camembert		Yaourt fermier Bio		Bleu		Yaourt aromatisé		Fromage blanc sucré		Rondelé fleur de sel de Camargue		Saint-Nectaire	
	Fromage blanc nature		Tomme grise		Fromage blanc fruité		Chèvre		Yaourt nature		Yaourt nature sucré		Cantal	
	Yaourt aromatisé		Petit moulé ail et fines herbes		Yaourt nature sucré		Cantafrais		Emmental		Fromage blanc fruité		Fromage blanc vanille	
	Fondu Président		Fromage blanc sucré		Vache Picon		Fromage blanc nature		Tartare nature		Saint-Paulin		Six de Savoie	
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Crème pâtissière au rhum		Compote pommes/framboises		Compote de fruits de saison "maison"		Abricots		Liégeois café		Paris-Brest		Tarte grillée abricots	
	Banane		Gâteau Basque		Pot de crème ananas		Eclair vanille		Poire		Compote pommes		Roulé aux fraises	
	Novly vanille		Pêche		Beignet framboises		Cocktail de fruits au sirop		Tarte aux pommes		Prunes		Semoule au lait nappage caramel "Senoble"	
	Compote pommes/ananas		Crème dessert caramel		Orange		Novly chocolat		Compote pommes/cassis		Pot de crème fraise biscuitée		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	

RETROUVEZ AU VERSO DE CETTE FEUILLE NOS CHOIX DE MENUS DE LA GAMME "PLAISIR" ET "PRESTIGE"



MENUS A RENDRE AVANT LE JEUDI 25 JUIN 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
	3 août 2026	4 août 2026	5 août 2026	6 août 2026	7 août 2026	8 août 2026	9 août 2026
Entrées	Quiche Lorraine (porc)	Pâté en croute, médaillon de mousse de canard	Rillettes de thon	Champignons en verdure	Pennes au pesto	Terrine du marché de Provence	Salade Romane
Plats	Araignées de cochon aux oignons	Filets de rougets au beurre rouge	Fondant de bœuf au vin de Bordeaux	Brochette de volaille et chorizo doux	Navarin d'agneau printanier	Cuisse de lapin marinée à la Provençale	Sauté de canard aux fruits secs
Garnitures	Lentilles BIO cuisinées	Riz basmati et petits légumes oubliés	Trio de légumes (fenouil/carottes jaune et orange)	Spaghettis aux œufs frais	Ratatouille confite	Pomme de terre Anna	Gratin de champignons/râpé de courgettes
Desserts	Gaufre de Bruxelles et coulis de fruits	Segments de pamplemousse rôtis à la vanille	Riz à l'impératrice	Bavarois exotique	Salade de fruits exotiques	Muffin au chocolat	Opéra café

Menu PRESTIGE : 18,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	3 août 2026	4 août 2026	5 août 2026	6 août 2026	7 août 2026	8 août 2026	9 août 2026
Entrées	Duo de légumes à la Grecque	Crumble de truite aux amandes	Tomate farcie à la Mexicaine	Salade de perles marine	Jambon Serrano	Cake de légumes à la menthe	Nid de tomate et son œuf de caille
Plats	Sauté de kangourou aux épices	Sot'y laise de dinde et sa réduction à la tomate	Gigot d'agneau et sa réduction au thym	Faux filet grillé au bleu	Dos de cabillaud, crumble de chorizo	Rôti de veau aux pleurotes	Suprême de poulet noir à l'Antillaise
Garnitures	Gratin de pommes de terre Sarladaise	Tian de légumes sur semoule de choux fleurs	Flageolets à la Poitevine (porc)	Poêlée gourmande aux asperges	Riz madras	Kouglof de champignons et pois gourmands	Pâtes fraîches
Desserts	Dacquoise aux fruits rouges	Moelleux ananas/coco	Clafoutis aux griottes	Tarte Bourdaloue aux poires	Panna cotta à la fraise	Salambo	Saint-Honoré