

Nom :

Prénom :

Code :

JOUR	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
DATE	10 août 2026		11 août 2026		12 août 2026		13 août 2026		14 août 2026		15 août 2026		16 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	
	Méli mélo de la mer		Taboulé		Cervelas		Salade Coleslaw		Radis beurre		Œuf en gelée		Salade de cœurs d'artichauts	
	Tomate échalote		Râpé de chou rouge		Salade terre et mer		Pâté de foie		Betteraves rouges à la moutarde		Trio concombre tomate maïs		Pâté en croute	
	Salade Nélusko		Concombre vinaigrette		Céleri rémoulade		Macédoine mayonnaise		Salami		Terrine de légumes		Pizza	
	Mortadelle pistache		Pâté de campagne		Friand goût viande		Lentilles vinaigrette		Salade Brésilienne		Rillettes du Mans		Achard de légumes	
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Palette de porc à la tomate		Bœuf à la tomate		Filet de tilapia sauce citronnée		Poulet sauce barbecue		Emincé de porc aux oignons		Fricadelle de bœuf sauce poivre		Rôti gigot d'agneau à l'ail	
	Haut de cuisse de poulet au four		Crêpinette de porc sauce Soubise		Saucisses de bœuf		Supions sauce crème échalote		Escalope de volaille à la crème		Andouillette au four		Filet de dorade au beurre Nantais	
	Tomate farcie au bœuf		Cordon bleu		Côte de porc au jus		Lasagne de bœuf		Poisson du marché Dugléré		Filet de poulet aux herbes		Mignon de porc à la Provençale	
	Beignets de poisson		Filet de panga sauce Aurore		Haché de poulet gratiné		Boudin noir au four		Foies de volaille sauce Vénitienne		Moules à la Catalane		Blanc de dinde froid	
VEGETARIEN	Galette haricot azuki quinoa légumes		Steak soja nature		Tomate farcie aux légumes		Lasagnes de légumes grillés		Quiche thon et tomate		Falafel fève menthe et coriandre		Omelette aux fines herbes	
GARNITURES (Cocher une case)	Petits cocos Vendéens cuisinés		Poêlée Méridionale		Pennes au beurre		Mélange de légumes grillés épicés		Pommes de terre boulangère		Jardinière de légumes		Pommes noisettes	
	Côtes de blettes persillées		Riz au curry		Haricots beurres		Pommes vapeur		Cœurs de céleri braisés		Farfalles		Champignons et beurre maître d'hôtel	
	Purée de haricots verts		Pommes sautées		Poêlée de tomates aux oignons		xxxxxxx		Carottes Vichy		Flageolets		Courgettes à l'ail	
	Coquillettes		Julienne de légumes		Quinoa aux poivrons		Chou fleur en gratin		Riz blanc		Poêlée villageoise		Salade de pâtes	
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Brie		Yaourt nature		Fromage blanc de Pampile		Gouda		Mimolette		Yaourt nature sucré		Mottin Charentais	
	Petit moulé nature		Coulommier		Yaourt nature sucré		Fromage blanc nature		Vache qui rit		Bleu		Bleu d'Auvergne	
	Fromage blanc fruité		Fraidou		Tomme blanche		Yaourt aromatisé		Fromage blanc fruité		Rondelé fleur de sel de Camargue		2 petits Suisses	
	Yaourt aromatisé		Fromage blanc sucré		Tartare ail et fines herbes		Chanteneige		Yaourt nature		Fromage blanc sucré		Samos	
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Cake aux fruits confits		Mousse chocolat		Pêche		Muffin		Roulé chocolat noisette		Pomme au four		Tarte chocolat	
	Pomme		Compote pommes/pruneaux		Tarte flan		Pot de crème chocolat noisette		Banane		Liégeois vanille		Bavarois passion	
	Pot de crème fruits exotiques		Kiwi		Compote de fruits de saison "maison"		Nectarine		Compote pommes/coings		Prunes		Riz au lait nappage caramel "Nova"	
	Compote pommes/abricots		Crumble pommes		Crème dessert praliné		Compote de fruits de saison "maison"		Crème dessert café		Donut sucré		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	

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
	10 août 2026	11 août 2026	12 août 2026	13 août 2026	14 août 2026	15 août 2026	16 août 2026
Entrées	Potage légumes	Pot de crème fruits exotiques	Pissaladière	Petits légumes confits à l'Espagnol	Moules à la Catalane	Tomates cocktail farcies	Cornet de jambon et asperges
Plats	Duo de saumon et merlu sauce oseille	Araignée de bœuf sauce au poivre	Boudin noir à l'ancienne en brasse	Suprême de poulet à la crème	Escalope de dinde panée "maison"	Epaule de veau rôtie au thym	Giglette de lapin aux champignons
Garnitures	Poêlée maraîchère	Pommes Saladaises	Gratin de légumes	Mélange de céréales	Trio de choux fleurette	Mojettes Poitevines	Poêlée de légumes verts
Desserts	Duo de fromages fermiers	Poêlée de pommes caramélisées	Tarte aux cerises	Bavarois fruits rouges	Panna cotta caramel	Poire au four à la cannelle	Tarte crumble pommes/myrtilles

Menu PRESTIGE : 18,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	10 août 2026	11 août 2026	12 août 2026	13 août 2026	14 août 2026	15 août 2026	16 août 2026
Entrées	Salade Méditerranéenne	Salade d'agrumes	Tagliatelles carottes/céleris et courgettes	Samossa	Pavé au poivre	Risetti aux crevettes	Tomate/mozarella et basilic
Plats	Filet mignon de porc aux herbes	Ris de veau au lard et porto	Aiguillettes de canard aux 5 baies	Rôti de veau à la forestière	Poêlée de supions à la Sétoise	Poulet Bio rôti	Emincé de bœuf au paprika
Garnitures	Pâtes fraîches	Tagliatelles de légumes	Polenta crémeuse et haricots-verts	Duo de carottes et panais	Potatoes	Gratin de courgettes	Râpé de pommes de terre Amandine
Desserts	Tarte aux prunes	Crêpe Suzette	Riz aux écorces d'orange	Tartelette aux fruits	Salade de fruits au kirch	Moelleux au chocolat	Charlotte aux fruits rouges