

Nom :

Prénom :

Code :

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DATE	31 août 2026	1 septembre 2026	2 septembre 2026	3 septembre 2026	4 septembre 2026	5 septembre 2026	6 septembre 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
	Tomate mozza basilic	Radis beurre	Salade de fonio (concombre tomate maïs)	Salade Nordique	Râpé de betteraves crues au cerfeuil	Terrine forestière	Fond d'artichaut en salade
	Betteraves rouges râpées	Jambon blanc	Œuf dur mayonnaise	Concombre à la crème	Taboulé à la menthe	Carottes râpées	Salade Landaise
	Croisillon Dubarry	Céleri rémoulade	Saucisson à l'ail	Terrine de légumes	Salade Mexicaine	Salade marine	Tomate vinaigrette
	Croq fraîcheur	Salade Marco Polo	Chou fleur	Andouille	Museau de porc échalote	Crêpe goût fromage	Mortadelle
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Lasagnes de boeuf	Paupiette de lapin chasseur	Aiguillettes de poulet au jus	Echine de porc au four	Paleron de bœuf braisé	Poisson du marché aux épices	Sauté de lapin aux pruneaux
	Côte de porc au jus clair	Gratin de la mer au curry	Foie de veau aux oignons	Jambalaya de poulet (porc)	Sauté de porc à la Provençale	Courgette farcie	Pavé de saumon sauce Hollandaise
	Escalope de dinde aux herbes	Palette de porc à la Provençale	Encornet à la Marseillaise	Steak haché sauce au vin	Filet de dinde au paprika	Chipolatas	Mignonin de veau à la crème
	Maquereau au vin blanc	Haut de cuisse de poulet rôti	Jambon fumé au Porto	Beignets de poisson	Quenelles de brochet Nantua	Gésiers de poulet en ragoût	Duo de viandes froides
VEGETARIEN	Boulette blé façon Thaï	Omelette paysanne	Galette boulgour pois chiche emmental orientale	Steak Soja	Falafel feve menthe coriandre	Lasagne de légumes grillés	Tarte Provençale
GARNITURES (Cocher une case)	*****	Poêlée gala	Semoule	Carottes Vichy	Purée de pommes de terre	Haricots beurres et beurre maître d'hôtel	Pommes pailles
	Poêlée de courgettes à l'ail	Pommes sautées	Garniture de céleri persillé	Riz Jambalaya	Brocolis braisés	Pennes aux petits légumes	Champignons en persillade
	Haricots verts persillés	Petits cocos de Vendée cuisinés	Ratatouille	Pommes persillées	Côtes de blettes gratinées	Lentilles	Endives meunières
	Macaronis	Epinards à la crème	Coquillettes BIO	Poêlée de légumes verts	Poêlée de céréales aux poivrons	Julienne de légumes	Salade de pâtes
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Tomme grise	Fromage blanc de Pamplicie	Bleu	Fripon Bel	Saint-Paulin	Yaourt sucré	Saint Nectaire
	Petit moult ail et fines herbes	Chèvre sec	Tartare nature	Edam	Yaourt nature	Fromage blanc fruité	Cantal
	Yaourt sucré	Fondu Président	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Rondelé ail et fines herbes	Tomme noire des Pyrénées	2 petits Suisses
	Fromage blanc fruité	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Vache Picon	Six de Savoie
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Panna cotta	Tarte aux pommes	Compote de fruits de saison "maison"	Crème pâtissière à la vanille	Banane	Novly chocolat	Millefeuilles
	Cocktail de fruits à la vanille	Pêche	Eclair chocolat	Compote pommes/ananas	Donut sucré	Nectarine	Tarte chocolat
	Crème dessert vanille	Compote pommes/fraises	Pomme	Crumble aux pommes	Crème dessert chocolat	Compote pommes/pêches	Semoule au lait nappage caramel "Senoble"
	Prunes	Liégeois café	Crème dessert caramel	Kiwi	Compote pommes/cassis	Mousse café	Raisin
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 LUNDI 27 JUILLET 2026



Téléphone : 04 94 95 62 85

Email : a.vossouhais@free.fr

Site Internet : www.avossouhais-repasdomicile.com

Menu PLAISIR : 15,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	31 août 2026	1 septembre 2026	2 septembre 2026	3 septembre 2026	4 septembre 2026	5 septembre 2026	6 septembre 2026
Entrées	Roulade de volaille aux olives	Pennas au pesto	Tomate farcie au crabe	Rillettes de thon	Tarte au fromage	Salade de thon aux crevettes	Salade de saucisses de volaille à la Provençale
Plats	Duo de saumon et colin sauce oseille	Paleron de bœuf confit	Araignées de cochon aux oignons	Poulet au lait de coco	Sauté de canard aux fruits secs	Navarin d'agneau printanier	Gigot de lapin aux champignons
Garnitures	Riz Thaï	Ratatouille confite	Mojettes Poitevine (porc)	Poêlée gourmande et patate douce	Pomme de terre Anna	Trio de légumes au chou romanesco	Pâtes fraîches aux petits légumes
Desserts	Emincé d'ananas	Clafoutis aux poires	Duo de fromages fermiers	Crêpe chocolat/noisettes	Brunoise de fruits	Semoule aux fruits confits	Bavarois aux fruits

Menu PRESTIGE : 18,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	31 août 2026	1 septembre 2026	2 septembre 2026	3 septembre 2026	4 septembre 2026	5 septembre 2026	6 septembre 2026
Entrées	Salade Amandine à la féta	Langue de porc et dés de cornichons	Croque-Monsieur "maison" (porc)	Têtes de champignons à la Grecque	Terrine de canard au pineau et au sel de l'île de Ré	Tomate farcie à la Mexicaine	Terrine de St Jacques
Plats	Mignon de porc en croustade	Sauté de daim à l'ancienne	Cuisse de canard aux 5 baies	Effiloché de veau au chorizo et poivrons	Filets de rougets sauce agrume	Paëlla terre et mer (porc)	Rôti de bœuf Limousin
Garnitures	Poêlée gourmande aux asperges	Pommes de terre grenaille	Gratin de courgettes	Nouilles Chinoises	Flan d'épinards et tomate Provençale	*****	Fagot de légumes et tomate Provençale
Desserts	Cheesecake à la fraise	Brunoise de fruits de saison	Tartelette aux fruits	Clafoutis abricots à l'ancienne	Panna Cotta aux fruits rouges	Joconde mangue/passion	Saint-Honoré