

Nom :

Prénom :

Code :

JOUR	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
DATE	7 septembre 2026		8 septembre 2026		9 septembre 2026		10 septembre 2026		11 septembre 2026		12 septembre 2026		13 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	
	Concombre sauce cocktail		Céleri rémoulade		Tartare de légumes en gelée		Salade Chinoise		Rillettes du Mans		Oeuf dur mayonnaise		Champignons mayonnaise	
	Macédoine de légumes		Salade Bretonne		Salade Lorraine (cervelas, chou blanc)		Courgettes râpées		Salade Océane		Pâté de tête à l'échalote		Moules à la crème	
	Pâté de campagne		Quiche Lorraine (porc)		Betteraves rouges en dés		Tomate échalote		Radis		Brocolis vinaigrette		Achard de légumes	
	Haricots verts échalote		Salami		Oeuf dur ciboulette		Mortadelle pistache		Haricots blancs vinaigrette		Carottes râpées		Salade Périgord	
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Andouillette grillée		Keftas d'agneau		Sauté de dinde à l'estragon		Emincé de porc aux oignons		Poisson du marché sauce Choron		Saucisses de bœuf		Cuisse de canette à l'orange	
	Fricadelle de bœuf		Colombo de porc		Supions sauce crème échalote		Cuisse de poulet rôti		Sauté de porc au chorizo		Filet de tilapia sauce citronnée		Rôti de bœuf au jus	
	Filet de colin au beurre blanc		Filet de poulet à la crème		Grillade de porc à la moutarde		Joue de bœuf à la Provençale		Aubergine farcie		Escalope de dinde aux herbes		Duo de viandes froides	
	Nuggets de volaille		Pépites de hoki		Lamelle de volaille façon kebab		Poisson pané		Omelette à l'Espagnole		Rognons à la moutarde		Pavé de thon huile vierge et petits légumes	
VEGETARIEN	Quiche poireaux		Galette haricot azuki quinoa légumes		Omelette Basquaise		Boulette légumes verts panés		Galette Boulg/lent corail Aneth		Tomate farcie aux légumes		Parmentier de légumes	
GARNITURES (Cocher une case)	Petits coco de Vendée cuisinés		Légumes tajine		Farfalles		Petits légumes d'été tomates		Pommes persillées		Carottes aux champignons		Pommes dauphine	
	Poêlée cordiale		Boulgour		Courgettes à l'ail		Pommes noisette		Ratatouille		Poêlée italienne		Salsifis et beurre maître d'hôtel	
	Fondue de poireaux		Pommes rissolées		Haricots beurrés		Flageolets		Garniture de céleri persillé		Riz pilaf		Flan de légumes	
	Macaronis		Chou-fleur BIO		Semoule		Navets aux poivrons verts		Petits pois		Côtes de blettes		Poêlée de céréales	
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Camembert		Fromage blanc nature		Yaourt fermier BIO		Tartare ail et fines herbes		Mimolette		Fromage blanc fruité		Chèvre artisanal	
	Cantafrais		Brie		Fromage blanc fruité		Yaourt sucré		Rondelé fleur de sel de Camargue		Emmental		Montboissié	
	Yaourt aromatisé		Fraidou calcium		Gouda		Fromage blanc nature		Yaourt aromatisé		Chanteneige		Yaourt crémeux aux fruits	
	Fromage blanc sucré		Yaourt sucré		Petit moulu nature		Tomme blanche		Fromage blanc sucré		Yaourt nature		Samos	
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Compote pommes/coings		Grillé aux abricots		Nectarine		Pot de crème framboise		Pomme au four		Cake aux fruits confits		Paris-Brest	
	Beignet chocolat		Crème dessert café		Compote de fruits de saison "maison"		Pêche		Tarte citron		Compote pommes/pruneaux		Gâteau Basque	
	Kiwi		Compote pommes/ramboises		Eclair café		Flan pâtissier		Poire		Novly vanille		Riz au lait nappage caramel "Nova"	
	Flan vanille nappage caramel		Prunes		Liégeois vanille		Compote pommes/abricots		Mousse citron		Orange		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
	7 septembre 2026	8 septembre 2026	9 septembre 2026	10 septembre 2026	11 septembre 2026	12 septembre 2026	13 septembre 2026
Entrées	Soupe aux légumes	Kiwi	Terrine du marché de Provence	Petits légumes confits à l'Espagnol	Quiche Lorraine "maison"	Fond d'artichaut mimosa	Moules à la Catalane
Plats	Brochette de bœuf sauce au poivre	Filet de sole aux moules	Pièce de porc marinée poêlée	Ris de veau aux champignons crévés	Sot'y laisse de dinde printanier	Carri d'agneau la Réunionnaise	Suprême de poulet à la crème
Garnitures	Poêlée d'haricots-verts extra	Mélange de céréales	Wok de légumes	Pommes Salardaise	Poêlée maraichère	Duo de haricots blancs et rouges aux lardons	Chou romanesco poêlé
Desserts	Moka	Pamplemousse à la vanille	Panna cotta au caramel	Salade de fruits rouges	Tarte crumble pommes/fruits rouges	Pêche sur lit de crème vanille	Muffin aux myrtilles

Menu PRESTIGE : 18,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	7 septembre 2026	8 septembre 2026	9 septembre 2026	10 septembre 2026	11 septembre 2026	12 septembre 2026	13 septembre 2026
Entrées	Saucisson en brioche	Salade de soja à la Chinoise	Tomate/mozzarella/basilic	Samoussas	Salade Méditerranéenne	Risetti aux crevettes	Poêlée de chair de grenouilles persillées
Plats	Carré d'agneau au thym	Cuisse de lapin aux pruneaux	Pavé de thon à l'Espagnole	Pièce de bœuf et échalotes confites	Filet de canette au poivre	1/2 coquelet à l'Américaine	Escalope de veau Viennoise
Garnitures	Ecrasé de pommes de terre Amandine	Kouglof de champignons et pois gourmands	Riz Basmati	Mélanges de légumes oubliés	Potatoes	Légumes grillés	Purée de patates douces
Desserts	Charlotte aux poires	Moelleux au chocolat	Poire Belle-Hélène	Fromage blanc fermier à la myrtille sauvage	Ananas rôtie à la vanille	Salambo	Trio de mignardises