

Nom :

Prénom :

Code :

JOUR	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
DATE	14 septembre 2026		15 septembre 2026		16 septembre 2026		17 septembre 2026		18 septembre 2026		19 septembre 2026		20 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	
	Macédoine de légumes		Brocolis vinaigrette		Marco Polo		Cervelas		Radis beurre		Carottes râpées		Moules à la Catalane	
	Pâté de foie		Concombre à la crème		Crêpe goût champignons		Filet de hareng sur pommes de terre		Jambon blanc		Taboulé		Bœuf en gelée	
	Salade Périgord		Museau de porc vinaigrette		Céleri au citron		Betteraves rouges		Salade Bretonne		Mortadelle		Terrine du marché Provençale	
	Courgettes râpées		Friand goût fromage		Salade Moselle (cervelas, pdt)		Salade de tomate maïs et poivrons		Tomate vinaigrette		Chou blanc vinaigrette		Pâté "maison"	
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Emincé de poulet en verdure		Bœuf à la tomate		Sauté de porc aux olives vertes		Dos de colin sauce Armoricaïne		Poulet rôti		Alouette de bœuf		Filet mignon de porc au poivre	
	Brandade de poisson		Ragoût de gésiers de poulet		Merguez		Chipolatas aux herbes		Poisson du marché sauce Bercy		Tresse de volaille		Blanquette de veau façon grand mère	
	Rôti de porc au four		Encornets à la Provençale		Haut de cuisse de poulet aux herbes		Steak haché aux oignons		Crêpinette de porc sauce Soubise		Filet de panga sauce oseille		Blanc de poulet sauce béarnaise	
	Boulettes de bœuf au poivre		Tomate farcie		Maquereau au four		Oeufs durs Mornay		Rissolette de veau		Endives au jambon		Filet de dorade au beurre Nantais	
VEGETARIEN	Pane blé fromage épinard		Tarte 3 fromages		Boulette soja tomate basilic		Omelette à l'Espagnole		Pané blé tomate mozzarella		Chili à l'égrène de soja		Emincé végétal façon kebab	
GARNITURES (Cocher une case)	Cœurs de céleris gratinés		Spaghettis		Poêlée cordiale		Pommes vapeur		Gratin de blettes		Riz au curry		Poêlée gala	
	Complet		Carottes Vichy BIO		Méli mélo à la Tunisienne		Haricots verts		Quinoa à la Péruvienne		Poêlée de légumes d'été		Pommes pailles	
	Petits cocos Vendéens à la tomate		Poêlée de légumes du Sud		Pommes persillées		Dés de céleri rave		Macaronis		Navets au jus		Salade de pâtes	
	Julienne de légumes		Riz blanc		Chou-fleur		Semoule		Courgettes à l'ail		Pommes sautées		Haricots beurres et beurre maître d'hôtel	
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Rondelé ail et fines herbes		Edam		Fromage blanc de Pamplie		Yaourt aromatisé		Fondou Président		Coulommier		Bleu d'Auvergne	
	Fromage blanc nature		Petit moulé nature		Chèvre		Fromage blanc sucré		Yaourt nature		Vache qui rit		Cantal	
	Saint-Paulin		Yaourt nature		Fraidou calcium		Bleu		Fromage blanc fuité		Yaourt sucré		Fromage blanc vanille	
	Yaourt aromatisé		Fromage blanc fruité		Yaourt sucré		Cantadou		Tomme grise		Fromage blanc nature		Six de Savoie	
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Biscuit roulé fraise		Liégeois café		Prunes		Compote de fruits de saison "maison"		Crème pâtissière à la fleur d'oranger		Mousse chocolat		Bavarois passion	
	Compote pommes/ananas		Pot de crème chocolat lait		Crème dessert praliné		Pêche		Compote pommes/cassis		Tarte grillée pommes		Far Breton	
	Nectarine		Abricots au sirop		Tarte Normande		Novly chocolat		Banane		Compote poires		Semoule au lait nappage caramel "Senoble"	
	Pot de crème ananas coco		Kiwi		Compote pommes/fraises		Beignet framboise		Crème dessert vanille		Pomme		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
	14 septembre 2026	15 septembre 2026	16 septembre 2026	17 septembre 2026	18 septembre 2026	19 septembre 2026	20 septembre 2026
Entrées	Potage jardinier	Salade Romane	Dés de jambon et lentilles dal	Emietté de surimi/crabe et petits légumes	Oeuf en gelée au Madère	Feuilleté de poireau au poulet	Tartare de légumes du soleil
Plats	Fondant de porc aux olives	Osso bucco de dinde à la Milanaise	Brochette de poisson sauce Dieppoise	Joue de bœuf marinée	Blanquette de veau à l'ancienne	Sauté de kangourou au vin corsé	Poulet fermier grillé
Garnitures	Légumes du soleil	Pommes persillées	Kouglof de champignons sur lit de légumes	Pâtes à l'Italienne	Gratin de légumes verts	Risotto crémeux	Légumes du sud poêlés à l'ail
Desserts	Tarte aux prunes	Poêlée de pommes caramélisées	Tropézienne	1/2 poire et chocolat	Tarte aux fruits	Salade de fruits exotiques	Gaufre de Liège

Menu PRESTIGE : 18,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	14 septembre 2026	15 septembre 2026	16 septembre 2026	17 septembre 2026	18 septembre 2026	19 septembre 2026	20 septembre 2026
Entrées	Pavé au poivre et cornichon	Salade Argenteuil	Tacos de légumes	Pâté de canard en croute	Salade César	Salade de perles marine	Terrine de truite aux amandes
Plats	Poêlée de crevettes et rougets	Emincé de bœuf au paprika	Rougail aux saucisses fumées	Aiguillettes de volaille en rosace	Rables de lapin chasseur	Suprême de pintade Vallée d'Auge	Gigot d'agneau crème d'ail
Garnitures	Riz cantonais	Poêlée des sous-bois	Riz pilaf	Galettes de légumes	Lingots Vendéens	Ratatouille confite	Grenailles au sel de Guérande
Desserts	Charlotte poire chocolat	Brioche perdue	Salade de fruits au kirch	Gâteau de riz à l'orange	Crêpe caramel au beurre salé	Tarte mangue / coco	Marbré au chocolat