

Nom :

Prénom :

Code :

JOUR	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
DATE	21 septembre 2026		22 septembre 2026		23 septembre 2026		24 septembre 2026		25 septembre 2026		26 septembre 2026		27 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	☐
	Andouille	☐	Salade du pêcheur	☐	Salade Tunisienne	☐	Betteraves rouges	☐	Oeuf dur en gelée au Porto	☐	Tomate vinaigrette	☐	Salade Brésilienne	☐
	Salade Coleslaw	☐	Terrine forestière	☐	Pamplemousse	☐	Quiche Lorraine	☐	Pâté de campagne	☐	Salade Mexicaine	☐	Accras de morue	☐
	Achard de légumes	☐	Piémontaise	☐	Salami	☐	Carottes râpées	☐	Terrine de légumes	☐	Rillettes du Mans	☐	Concombre vinaigrette	☐
	Tarte Provençale	☐	Courgettes râpées	☐	Radis beurre	☐	Saucisson à l'ail	☐	Fenouil à l'aneth	☐	Œuf dur ciboulette	☐	Farci Poitevin	☐
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Filet de tilapia sauce beurre blanc	☐	Sauté de poulet chasseur	☐	Paleron au vin d'Anjou	☐	Rôti de porc au thym	☐	Paupiette de veau forestière	☐	Blanquette de dinde	☐	Rôti gigot d'agneau à l'ail	☐
	Saucisse de Toulouse	☐	Blanquette de poisson	☐	Escalope Viennoise	☐	Saucisses de bœuf	☐	Poisson du marché à la Provençale	☐	Côte de porc au jus clair	☐	Cuisse de pintade vallée d'Auge	☐
	Hachis parmentier	☐	Araignée de porc sauce barbecue	☐	Supions à la Catalane	☐	Cuisse de poulet Basquaise	☐	Pavé de jambon sauce moutarde	☐	Fricassée de moules à la Charentaise	☐	Fondant de porc au Porto	☐
	Cordon bleu	☐	Foies de volaille sauce Vénitienne	☐	Cervelas Orloff	☐	Beignets de poisson	☐	Omelette fines herbes	☐	Mignonin de veau sauce Robert	☐	Pavé de thon huile vierge et petits légumes	☐
VEGETARIEN	Galette blé oignon	☐	Lasagne ricotta épinards	☐	Tarte thon tomate	☐	Boulettes de blé façon thaï	☐	Croq veggie fromage pané	☐	Omelette aux légumes	☐	Escalope végétale de blé	☐
GARNITURES (Cocher une case)	Céleri gratiné	☐	Farfalles	☐	Poêlée cordiale	☐	Petits cocos Vendéens cuisinés	☐	Côtes de blettes persillées	☐	Purée de pommes de terre	☐	Champignons et beurre maître d'hôtel	☐
	Flageolets	☐	Carottes Vichy	☐	Pommes persillées	☐	Poêlée de légumes verts	☐	Riz créole	☐	Poêlée méridionale	☐	Pommes rissolées	☐
	XXXXX	☐	Haricots verts	☐	Semoule	☐	Ratatouille	☐	Tortis BIO	☐	Julienne de légumes	☐	Tagliatelles	☐
	Epinards à la crème	☐	Petits pois	☐	Courgettes à l'ail	☐	Coquillettes	☐	Brocolis	☐	Poêlée de céréales	☐	Endives braisées	☐
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Yaourt aromatisé	☐	Fripon bel	☐	Camembert	☐	Fromage blanc nature	☐	Yaourt fermier Bio	☐	Brie	☐	Saint Nectaire	☐
	Tomme blanche	☐	Yaourt nature	☐	Vache picon	☐	Emmental	☐	Fromage blanc sucré	☐	Chanteneige	☐	Chèvre artisanal	☐
	Fromage blanc nature	☐	Gouda	☐	Yaourt sucré	☐	Tartare nature	☐	Tomme noire	☐	Fromage blanc fruité	☐	Samos	☐
	Petit moulé ail et fines herbes	☐	Fromage blanc sucré	☐	Fromage blanc fruité	☐	Yaourt aromatisé	☐	Cantafrais	☐	Yaourt sucré	☐	2 petits Suisses	☐
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Pot de crème spéculos	☐	Pêche	☐	Crème dessert café	☐	Compote pommes/pruneaux	☐	Cake aux pépites de chocolat	☐	Prunes	☐	Pavé coco cacao	☐
	Novly vanille	☐	Compote de fruits de saison "maison"	☐	Nectarine	☐	Beignet abricot	☐	Crème dessert caramel	☐	Eclair vanille	☐	Chou à la crème	☐
	Compote pommes/framboises	☐	Tarte pomme rhubarbe	☐	Crêpes au chocolat	☐	Kiwi	☐	Cocktail de fruits au sirop	☐	Crème dessert chocolat	☐	Riz au lait nappage caramel "Nova"	☐
	Orange	☐	Liégeois chocolat	☐	Compote pommes/coings	☐	Mousse citron	☐	Poire	☐	Compote pommes/abricots	☐	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.vossouhaits@free.fr

Site Internet : www.avossouhaits-repasdomicile.com

Menu PLAISIR : 15,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	21 septembre 2026	22 septembre 2026	23 septembre 2026	24 septembre 2026	25 septembre 2026	26 septembre 2026	27 septembre 2026
Entrées	Soupe de poireaux	Compote pommes/framboises	Champignons en verdure	Concombre, riz au curry en millefeuilles	Délice tomate/mozarella crème citronnée	Pâté en croute de volaille	Terrine de saumon jardinière
Plats	Aile de raie aux câpres	Emincé de joue de bœuf sauce marchand de vin	Noix de jambon au miel	Poivron farci à l'effiloché de canard	Brochette de keftas d'agneau	Escalope de volaille roulée aux herbes	Estouffade de biche aux petits légumes printaniers
Garnitures	Spaghettis aux œufs frais	Mélange de légumes oubliés	Ecrasé de pommes de terre	Duo de courgettes	Trio de purées (carottes/brocolis/PDT)	Poêlée de légumes printaniers	Pommes de terre boulangère
Desserts	Clafoutis aux abricots	Fromage blanc fermier au miel	Ananas frais à l'Antillaise	Crème brûlée	Tarte aux cerises	Riz à l'impératrice	Nid d'abeilles aux amandes

Menu PRESTIGE : 18,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	21 septembre 2026	22 septembre 2026	23 septembre 2026	24 septembre 2026	25 septembre 2026	26 septembre 2026	27 septembre 2026
Entrées	Riz à l'œuf brouillé	Salade de rillons confits	Quenelles de rillettes de maquereaux	Salade de pamplemousse	Flammekueche	Champignons frais de Paris citronnés	Salade Saladaise aux pépites de foie gras
Plats	Epaule d'agneau aux fruits secs	Filet de truite aux amandes	Poulet rôti BIO	Faux filet de bœuf snacké	Pièce de veau au poivre vert	Sauté d'autruche au poivre rose	Filet de pigeon aux mirabelles
Garnitures	Légumes tajine aux abricots	Riz au curry	Tagliatelles de légumes	Haricots blancs à la tomate	Champignon farci et râpé de courgettes	Pommes roosti et flan d'asperges	Beignets de légumes
Desserts	Flan pâtissier aux pépites de chocolat	Lingot créole	Tiramisu	Salade de fruits exotiques	Cheesecake exotique	Salade de fruits rouges	Tarte aux fraises