

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DATE	28 septembre 2026	29 septembre 2026	30 septembre 2026	1 octobre 2026	2 octobre 2026	3 octobre 2026	4 octobre 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
	Salade Lorraine (cervelas choux)	Lentilles vinaigrette	Salade de chou Chinois	Salade Marco Polo	Radis beurre	Salade Parisienne	Oeuf dur sur macédoine
	Taboulé	Jambon blanc	Œuf durs ciboulette	Achard de légumes	Cervelas vinaigrette	Carottes râpées	Croustade au chou fleur
	Trio concombre, maïs et tomate	Brocolis	Museau de porc échalote	Champignons mayonnaise	Salade terre et mer	Mortadelle	Concombre à la crème
	Friand goût fromage	Betteraves rouges	Poireau vinaigrette	Pâté de foie	Terrine de légumes	Chou blanc râpé	Pâté en croûte
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Paupiette du pêcheur sauce Dugléré	Filet de poulet au paprika	Petit salé	Paleron de bœuf braisé	Rougail saucisses de volaille	Côte de porc charcutière	Cuisse de pintade vallée d'Auge
	Crêpinette de porc au Cognac	Filet de panga sauce poireaux	Escalope Viennoise	Cassoulet (poitrine-saucisse)	Poisson du marché beurre blanc	Couscous poulet merguez	Blanquette de veau
	Boeuf aux carottes	Jambon grill sauce Madère	Encornets à la Marseillaise	Tresse de volaille forestière	Boudin blanc	Filet de Colin sauce aux moules	Filet de dinde au paprika
	Œufs Mornay	Fricadelle de bœuf	Boulettes d'agneau à la Marocaine	Maquereau à la Provençale	Rissolette de veau doré au four	Boulettes de bœuf	Matelote de saumonette
VEGETARIEN	Galette de blé aux oignons	Quiche thon/tomate	Parmentier de légumes	Galette de boulgour lentilles corail	Keftas de soja tomate et basilic	Omelette à l'Espagnole	Galette à l' Oriental
GARNITURES (Cocher une case)	Pennes BIO	Petits navets et beurre maître d'hôtel	Lentilles BIO	Haricots verts persillés	Riz à la tomate	Poêlée du terroir	Pommes noisette
	Petites carottes cuisinées	Semoule	Courgettes poêlées	Complet	Poêlée de légumes verts	Complet	Endives meunières
	Haricots beurre à l'ail	Pommes de terre sautées	Julienne de légumes	Purée de pommes de terre	Pommes fruits	Blé aux petits légumes	Champignons en persillade
	Petits pois cuisinés	Céleri gratiné	Mélange de céréales	Poêlée gala	Tortis	Purée de légumes	Riz pilaf
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Edam	Fromage blanc fruité	Yaourt nature sucré	Bleu	Tartare ail et fines herbes	Yaourt fermier BIO	Montboissier
	Fromage blanc sucré	Chèvre	Rondelé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Mimolette	Fromage blanc sucré	Bleu d'Auvergne
	Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Tomme grise	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Saint Paulin	Six de Savoie
	Fraidou calcium	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Cantadou	Fromage blanc fruité	Fondu Président	Yaourt crémeux aux fruits
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Compote de fruits de saison "maison"	Donut chocolat	Compote pommes/cassis	Orange	Crème pâtissière vanille	Mousse café	Bavarois framboise
	Poire	Compote pommes/fraises	Gâteau Basque	Compote pommes/pêches	Banane	Flan pâtissier	Pastel de nata
	Pot de crème caramel beurre salé	Kiwi	Crème dessert praliné	Eclair café	Flan vanille nappage caramel	Kiwi	Semoule au lait nappage caramel "Senoble"
	Crème dessert vanille	Novly chocolat	Pomme	Liégeois vanille	Compote de poires	Compote pommes/ananas	Poire
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



MENUS A RENDRE AVANT LE LUNDI 31 AOUT 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
	28 septembre 2026	29 septembre 2026	30 septembre 2026	1 octobre 2026	2 octobre 2026	3 octobre 2026	4 octobre 2026
Entrées	Soupe à la tomate	Salade de chou rouge marinée aux agrumes	Fond d'artichaud farci mimosas	Tartare de légumes au chèvre frais	Cornet de jambon asperges blanches	Tarte au fromage	Terrine de saumon jardinière
Plats	Tomate farcie "maison"	Brochette de poisson du moment sauce Dieppoise	Joue de bœuf confite	Poulet jaune rôti aux épices	Navarin d'agneau printanier	Giglette de lapin aux champignons	Emincé de dinde à la Provençale
Garnitures	Riz pilaf	Sur pâtes aux œufs et petits légumes	Beignets de choux fleur	Pommes pops	Tajine de légumes au curcuma	Duo de purées (pommes de terre/brocolis)	Duo de courgette poêlées
Desserts	Cannelés de Bordeaux	Gâteau de semoule "maison"	Poire Belle-Hélène	Tarte figues/amandes	Clémentines à la cannelle	Pomme rôtie aux épices	Salade de fruits exotiques

Menu PRESTIGE : 18,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	28 septembre 2026	29 septembre 2026	30 septembre 2026	1 octobre 2026	2 octobre 2026	3 octobre 2026	4 octobre 2026
Entrées	Cake de légumes d'hiver et tomme	Salade Sarladaise aux pépites de foie gras	Jambon persillé de Bourgogne	Quiche aux escargots	Petits champignons à la Grecque	Rillettes de crabe au sel de Guérande	Salade d'hiver du potager au chou rouge
Plats	Giglette de lapin chasseur	Aiguillettes de canard aux 5 baies	Gigot d'agneau à l'ail	Pavé de bœuf et son jus corsé	Corolle de sole sauce Normande	Osso bucco de veau à la Milanaise	Joue de porc au cidre et miel
Garnitures	Ecrasée de pommes de terre & ratatouille fraîche	Petits légumes d'automne	Petits coco Vendéen & pois gourmands croquants	Légumes oubliés	Timbale de riz et petites tomates cerise	Duo de carotte	Pâtes fraîches aux herbes
Desserts	Crêpe aux pommes caramélisées	Meringue "surprise"	Mini chou vanille sauce chocolat	Salade de fruits au kirch	Crumble pommes et pain d'épices	Sablé citron meringué	Gâteau Straciatella à la cerise