

Nom :

Prénom :

Code :

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DATE	5 octobre 2026	6 octobre 2026	7 octobre 2026	8 octobre 2026	9 octobre 2026	10 octobre 2026	11 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
	Râpé de chou blanc à l'ail	Pâté campagne	Taboulé	Concombre à la crème	Quiche Lorraine	Radis beurre	Salade Camarguaise
	Salade marine	Oeuf dur mayonnaise	Pâté de tête à l'échalote	Salade piémontaise	Carottes râpées à l'orange	Terrine forestière	Tomate au surimi
	Crêpe goût champignons	Salade Vendéenne	Salade Bretonne	Rillettes du Mans	Poireaux vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Jambon macédoine
	Salami	Céleri rémoulade	Fenouil à l'aneth	Friand goût fromage	Andouille	Salade tomates et maïs	Betteraves rouges râpées
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Blanquette de dinde	Choucroute de la mer	Bœuf mode	Colombo de porc	Poule sauce curry	Alouette de bœuf	Sauté de lapin aux pruneaux
	Rôti de porc à l'ail	Poulet rôti "maison"	Supions sauce crème échalote	Langue de bœuf sauce piquante	Chipolatas	Poisson du marché aux épices	Rôti de bœuf au jus
	Steak haché de boeuf au poivre	Boudin noir au four	Filet de poulet aux oignons	Filet de tilapia beurre blanc	Lasagnes au bœuf	Chou farci	Pavé de saumon sauce oseille
	Beignet de calamars	Foies de volaille à la tomate	Endives au jambon	Nuggets de poulet	Poisson pané	Omelette au fromage	Cervelas orloff
VEGETARIEN	Galette de quinoa à la Provençale	Steak soja Nature	Tomate farcie aux légumes	Lasagnes légumes grillées	Tarte Provençale	Falafels fève menthe coriandre	Omelette aux fines herbes
GARNITURES (Cocher une case)	Purée de céleri rave	Complet	Haricots beurre	Macaronis	Poêlée de carottes	Pommes noisette	Salsifis et beurre maître d'hôtel
	Flageolets	Gratin de blettes	Farfalles	Brocolis	Boulgour pilaf	Epinards à la crème	Pommes rosti
	Coquillettes	Poêlée cordiale	Semoule aux petits légumes	Julienne de légumes	Complet	Ratatouille	Riz blanc
	Tombé de légumes et tomate	Pommes sautées	Complet	Quinoa	Fondue de poireaux	Tortis	Chou fleur braisé BIO
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Camembert	Vache Picon	Fromage blanc de Pampleie	Gouda	Fromage blanc fruité	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire
	Cantafras	Emmental	Yaourt aromatisé	Rondelé fleur de sel de Camargue	Brie	Fromage blanc sucré	Chèvre artisanal
	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Coulommier	Yaourt nature sucré	Fripon Bel	Tomme blanche	Samos
	Yaourt nature sucré	Fromage blanc fruité	Tartare nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petit moulé nature	Fromage blanc vanille
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Pot de crème fruits exotiques	Poire	Chou à la crème	Banane	Compote de fruits de saison "maison"	Cake aux fruits	Lingot créole
	Compote pommes/coings	Beignet aux pommes	Orange	Mousse chocolat	Pomme	Crème dessert caramel	Brownie chocolat
	Crème dessert café	Compote pommes/abricots	Compote pommes/pruneaux	Crumble pommes	Tarte citron	Kiwi	Riz au lait nappage caramel "Nova"
	Pomme	Novly vanille	Liégeois café	Pêches au sirop	Crème dessert chocolat	Compote pommes/framboises	Orange
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 31 AOUT 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
	5 octobre 2026	6 octobre 2026	7 octobre 2026	8 octobre 2026	9 octobre 2026	10 octobre 2026	11 octobre 2026
Entrées	Potage du jardinier	Crème dessert café	Pâté en croûte de volaille	Crêpe aux champignons	Tartelette de boudin blanc et pomme golden	Petits légumes confits à l'Espagnole	Rillettes de thon
Plats	Aile de raie à la Grenobloise	Hachis parmentier de bœuf "maison"	Pavé de porc snacké	Braisé de volaille pasanda	Sauté de canard aux fruits secs	Veau rôti et son jus aux fines herbes	Sauté de kangourou aux épices
Garnitures	Gratin de poireaux	Complet	Flan de courgettes	Blé et dés de poivrons	Légumes tajine abricots	Pommes Sarladaises	Duo de carottes et fèves
Desserts	Moelleux chocolat	Pamplemousse rôti à la vanille	Panna cotta caramel	Salade de fruits rouges	Tarte tatin	Emincé d'ananas	Tarte aux prunes

Menu PRESTIGE : 18,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	5 octobre 2026	6 octobre 2026	7 octobre 2026	8 octobre 2026	9 octobre 2026	10 octobre 2026	11 octobre 2026
Entrées	Salade de soja à la Chinoise	Médailillon de merlu sauce Béarnaise	Poêlée de chair de grenouilles persillées	Petits gésiers confits aux pommes Amandine	Salade de crudités et langue de bœuf	Pâté en croûte de cerf et pomme verte	Tacos aux légumes
Plats	Brochette de volaille tandoori	Cuisse de lapin chasseur	Suprême de pintade sauce vallée d'Auge	Ris de veau aux champignons crévés	Steak de thon et son huile vierge	Rosace d'aiguillettes de poulet au miel	Faux filet snaké et son jus
Garnitures	Lasagnes végétariennes	Poêlée de petits légumes croquants	Potatoes et endive	Gratin de légumes	Poêlée de tomates sur râpé de courgettes	Légumes grillés	Gratin dauphinois
Desserts	Baba au rhum	Tartelette pommes/poires	Macaron vanille/framboises	Gâteau nid d'abeille	Barquette de 3 minis beignets	Tarte aux myrtilles	Ciafoutis tropical (rhum, ananas)