

Nom :

Prénom :

Code :

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DATE	12 octobre 2026	13 octobre 2026	14 octobre 2026	15 octobre 2026	16 octobre 2026	17 octobre 2026	18 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
	Céleri au citron	Salade Nordique	Salade Coleslaw	Petits cocos échalote	Concombre vinaigrette	Terrine de légumes	Endives aux noix
	Salade Tunisienne	Chou fleur vinaigrette	Tarte provençale	Saucisson ail	Salade océane	Crêpe goût fromage	Pâté "maison"
	Friand goût viande	Macédoine mayonnaise	Tomate vinaigrette	Salade Chinoise	Jambon blanc	Râpé de chou rouge	Carottes râpées vinaigrette
	Mortadelle pistache	Pâté de foie	Cervelas	Œuf dur ciboulette	Poireau vinaigrette	Museau de porc à la Lyonnaise	Betteraves rouges à la moutarde
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Palette à la diable	Paleron de bœuf braisé	Colin pané façon fish and chips	Rôti de dinde aux herbes de Provence	Rôti de porc au thym	Paupiette de veau à la forestière	Cuisse de canette aux navets
	Lamelles de volaille façon kebab	Andouillette au four	Saucisse de bœuf	Blanquette de poisson	Aiguillettes de poulet au jus	Sauté de porc au chorizo	Pave de thon huile vierge et petits légumes
	Encornets à la Provençale	Ragout de gésiers de volaille	Pavé de jambon	Spaghettis Bolognaises	Poisson du marché sauce citronnée	Haut de cuisse de poulet	Fondant de porc au Porto
	Fricadelle de boeuf	Beignets poisson	Cordon bleu	Rognons de porc à la moutarde	Keftas d'agneau	Maquereau sur lit de tomate	Nuggets de poulet
VEGETARIEN	Omelette aux champignons	Pané blé tomate mozzarella	Chili a l'égréné de soja	Emincé végétal façon kebab	Parmentier de légumes	Tarte tomate chèvre	Bouchées panées aux légumes verts
GARNITURES (Cocher une case)	Spaghettis	Côtes de blettes persillées	Pommes sautées	Gratin de chou fleur	Flageolets	Carottes au jus	Pommes duchesse
	Ratatouille	Petits cocos Vendéens cuisinés	Julienne à la tomate	Semoule	Garniture de céleri et beurre maître d'hôtel	Macaronis BIO	Poêlée cordiale
	Haricots verts	Purée de pommes de terre	Courgettes à l'ail	Complet	Tomates concassées persillées	Curry de pois chiches	Tombé forestière
	Riz créole	Poêlée du terroir	Petits pois cuisinés	Navets poêlés	Pommes risolées	Haricots beurre	Mélange de céréales
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Fraidou	Yaourt nature sucré	Fromage blanc sucré	Yaourt fermier BIO	Chanteneige	Saint Paulin	Cantal
	Mimolette	Vache qui rit	Chèvre	Tomme grise	Fromage blanc fruité	Petit moult ail et fines herbes	Mottin Charentais
	Fromage blanc nature	Edam	Cantadou	Fromage blanc nature	Bleu	Yaourt aromatisé	2 petits Suisses
	Yaourt aromatisé	Fromage blanc fruité	Yaourt nature	Rondelé ail et fines herbes	Yaourt nature sucré	Fromage blanc sucré	Six de Savoie
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Crème pâtissière à la fleur d'oranger	Compote de fruits de saison "maison"	Pomme à la cannelle	Kiwi	Tarte Normande	Compote pommes/fraises	Paris-Brest
	Poire	Eclair chocolat	Compote pommes/cassis	Pot de crème framboise	Orange	Novly chocolat	Tarte noix de coco
	Crème dessert praliné	Pomme	Flan vanille nappage caramel	Compote poires	Mousse citron	Poire	Semoule au lait nappage caramel "Senoble"
	Compote pommes/pêches	Liégeois chocolat	Banane	Crème dessert vanille	Compote pommes/ananas	Pot de crème coco ananas	Kiwi
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.vossouhais@free.fr

Site Internet : www.avossouhais-repasdomicile.com

Menu PLAISIR : 15,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	12 octobre 2026	13 octobre 2026	14 octobre 2026	15 octobre 2026	16 octobre 2026	17 octobre 2026	18 octobre 2026
Entrées	Potage Crécy	Œuf mimosa sur râpé de crudités	Dès de volaille aux lentilles Dal	Aspic d'œuf	Roulade de volaille aux olives	Salade de quinoa, petits pois et fêta	Moules à la Catalane
Plats	Brochette de boeuf sauce échalotte	Duo de saumon et dorade sauce oseille	Fondant de porc au Porto	Saucisses végétariennes	Poivron farci à l'effiloché de canard	Brochette de keftas d'agneau	Suprême de poulet à la crème
Garnitures	Poêlée haricots verts extra fin	Purée de patate douce	Poêlée gala	Pomme de terre grenailles et oignons confits	Duo de carottes	Pommes de terre boulangère	Chou vert braisé aux petits légumes
Desserts	Duo de fromages fermiers	Segments de mandarines	Clafoutis aux poires	Poêlée de pommes caramélisées	Muffin au chocolat	Ananas frais à l'Antillaise	Tarte crumble pommes/myrtilles

Menu PRESTIGE : 18,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	12 octobre 2026	13 octobre 2026	14 octobre 2026	15 octobre 2026	16 octobre 2026	17 octobre 2026	18 octobre 2026
Entrées	Terrine de canard au pineau et sel de l'Île de Ré	Crumble de truite aux amandes	Croustade	Oeuf poché sur son lit de verdure aux lardons	Tagliatelles de carottes, céleris et courgettes	Salade Amandine au reblochon	Salade César
Plats	Epaule d'agneau confite	Cuisse de lapin à la moutarde	Filet de St Pierre sauce agrumes	Rôti de bœuf de Limousine	Grenadin de veau sauce crémée	Poule au pot à l'ancienne	Filets de cailles sauce aux herbes
Garnitures	Petits cocos Vendéen aux lardons	Beignets de légumes	Riz thaï	Chou de Bruxelles rôtis et moutarde à l'ancienne	Gratin dauphinois	Poireaux, carotte et navet au bouillon	Tagliatelles fraîches
Desserts	Tiramisu	Salombo	Riz au lait "maison"	Breizh' roll	Tarte pomme noix	Délice au pain d'épices	Tarte citron meringué