

Nom :

Prénom :

Code :

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DATE	19 octobre 2026	20 octobre 2026	21 octobre 2026	22 octobre 2026	23 octobre 2026	24 octobre 2026	25 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
	Piémontaise	Radis beurre	Œuf dur sur macédoine	Cervelas	Crêpe goût jambon	Carottes râpées au cumin	Salade du Périgord
	Salade du pêcheur	Salami	Betteraves rouges	Poireaux vinaigrette	Rillettes du Mans	Tomate vinaigrette	Râpé de courgettes à l'ail
	Andouille	Salade de lentilles	Salade de tomate concombre	Salade Océane	Achard de légumes	Pâté de tête échalote	Acras de morue
	Céleri rémoulade	Friand goût fromage	Mortadelle	Fenouil râpé	Salade Marco Polo	Céleri banche au citron	Farci Poitevin
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Potée Auvergnate	Cuisse de poulet Basquaise	Paupiette de veau forestière	Filet de tilapia sauce Provençale	Osso bucco de dinde	Paupiette de porc au poivre	Bœuf stroganoff
	Bourguignon de bœuf	Poêlée de moules à la crème des Charentes	Coq au vin	Côte de porc au jus	Poisson du marché beurre blanc	Sauté de poulet à l'ancienne	Mignon de porc au poivre
	Filet de panga beurre blanc	Chipolatas au four	Cannelloni au bœuf	Oeufs florentine	Porc au caramel	Supions à la Catalane	Rôti de dinde aux pruneaux
	Filet de poulet rôti	Petits foies de volaille persillés	Pépité de hoki	Rissolette de veau	Boulettes de bœuf	Tarte végétarienne	Filet de dorade au beurre Nantais
VEGETARIEN	Pépites de blé façon thaï	Omelette nature	Pané de blé emmental épinard	Croq végétal	Escalope végétale de blé	Lasagnes ricotta épinard	Quiche aux légumes
GARNITURES (Cocher une case)	Complet	Blé à la tomate	Céleri branche persillés	Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes verts	Nouilles Chinoises	Champignons et beurre maître d'hôtel
	Farfalles	Courgettes poêlées	Pommes de terre vapeur	Chou fleur BIO	Pois cassé	Gratin de blettes	Pommes dauphine
	Riz pilaf	Haricots verts	Complet	Epinards	Poêlée Italienne	Brocolis	Riz aux champignons
	Purée de carotte	Petit pois cuisiné	Jardinière de légumes	Boulgour	Ratatouille	Pennes	Poêlée de légumes verts
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Fromage blanc fruité	Fondu Président	Tomme blanche	Fromage blanc de Pampile	Yaourt aromatisé	Fromage des Pyrénées	Chèvre artisanal
	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Vache Picon	Gouda	Fromage blanc nature	Rondelé fleur de sel de Camargue	Montboissier
	Brie	Yaourt nature sucré	Fromage blanc sucré	Yaourt nature	Emmental	Yaourt nature sucré	Samos
	Cantafrais	Camembert	Yaourt aromatisé	Fripon bel	Petit moulé nature	Fromage blanc fruité	Yaourt crémeux aux fruits
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Pomme	Eclair café	Compote de fruits de saison "maison"	Crème dessert caramel	Orange	Cake chocolat	Broyé du Poitou framboise
	Crème dessert café	Banane	Donut sucré	Compote pommes/pruneaux	Pot de crème chocolat noisette	Pomme	Millefeuilles
	Abricots au sirop	Novly vanille	Poire	Biscuit roulé fraise	Compote pommes/abricots	Mousse au chocolat	Banane
	Pot de crème chocolat au lait	Compote pommes/coings	Crème dessert chocolat	Kiwi	Liégeois vanille	Compote pommes/ramboises	Riz au lait nappage caramel "Nova"
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
	19 octobre 2026	20 octobre 2026	21 octobre 2026	22 octobre 2026	23 octobre 2026	24 octobre 2026	25 octobre 2026
Entrées	Salade de thon aux crevettes	Pâté de campagne au piment d'Espelette	Cornet de jambon aux asperges	Duo de rapé carotte, céleri sauce yaourt	Concombre et riz au curry en millefeuilles	Terrine de saumon jardinier	Gésiers, foies de volaille et pomme Amandine
Plats	Pièce d'échine de porc poêlée	Escalope de dinde panée au pain noir	Dorade sauce chorizo	Paleron de boeuf confit	Alouette de veau à l'ancienne	Rables de lapin à la moutarde	Sot'y laisse de poulet à la crème d'ail
Garnitures	Ratatouille confite	Spaghettis aux œufs frais	Gratin de légumes	Risotto crémeux	Poêlée de petits champignons, ail et persil	Riz cuisiné aux petits légumes	Poêlée gourmande
Desserts	Panna cotta fruits rouges	Salade d'agrumes à la fleur d'oranger	Entremet pistache chocolat	Tatin d'abricots	Faisselle au miel	Crème pâtissière aux fruits	Broyé aux pruneaux

Menu PRESTIGE : 18,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	19 octobre 2026	20 octobre 2026	21 octobre 2026	22 octobre 2026	23 octobre 2026	24 octobre 2026	25 octobre 2026
Entrées	Jambon de Vendée coupé main	Terrine aux St Jacques	Petits champignons/ail et fines herbes/lit de salade	Salade Italienne (pennes et pesto)	Terrine de lièvre	Salade romane	Quiche saumon épinard
Plats	Pavé de thon à l'Espagnol	Emincé de bœuf à la Chinoise	Estouffade de sanglier mijoté au vin	Poulet rôti label rouge	Croziflette	Cuisse de canette à l'orange	Rôti de veau et sa réduction aux champignons
Garnitures	Purée de vitelottes et de carottes	Beignets de salsifis, fagot d'haricots verts	Grenailles au sel de Guérande	Petits légumes de saison cuisinés	Complet	Galettes de légumes	Timbale d'écrasé de cocos
Desserts	Ananas rôtie flambée au rhum	Tropézienne	Tarte amandine cassis	Moelleux chocolat	Tranche de brioche et timbale de purée de fruits	Chaussons aux pommes	Forêt noire