

Nom :

Prénom :

Code :

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DATE	26 octobre 2026	27 octobre 2026	28 octobre 2026	29 octobre 2026	30 octobre 2026	31 octobre 2026	1 novembre 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
	Terrine forestière	Salade Italienne	Carottes râpées à l'orange	Oeuf dur sauce cocktail	Salade du Nord	Salade marine	Terrine de légumes Provençale
	Taboulé à la menthe	Pâté de foie	Friand goût viande	Betteraves rouges vinaigrette	Cervelas vinaigrette	Tomate échalote	Piémontaise
	Crêpe goût fromage	Concombre ciboulette	Saucisson ail	Céleri rémoulade	Crêpe goût champignons	Jambon blanc	Salade Crétoise
	Chou blanc vinaigrette	Mélange du pêcheur	Terrine marché Provençal	Museau de porc à l'échalote	Râpé de fenouil à l'aneth	Poireaux vinaigrette	Pâté en croûte
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Brandade de poisson	Cuisse de poulet chasseur	Cassoulet (poitrine-saucisse)	Mijoté de bœuf forestière	Sauté de dinde au poivre	Saucisse de Toulouse	Blanquette de veau
	Crépinette de porc sauce Robert	Encornets en persillade	Blanc de dinde au paprika	Echine de porc au four	Poisson du marché sauce Choron	Ragout de gésiers à la Provençale	Roti de boeuf marchand de vin
	Alouette de bœuf	Côte de porc à l'estragon	Gratin de la mer aux moules	Filet de poulet à la crème	Sauté de porc à l'aigre douce	Quenelles sauce Nantua	Emincé de poulet en verdure
	Omelette paysanne	Moussaka de bœuf	Keftas d'agneau	Maquereau au four à la tomate	Foie de veau sauce crémée	Steak haché au poivre	Pavé de saumon sauce Hollandaise
VEGETARIEN	Lasagnes ricotta épinard	Tarte 3 fromages	Keftas de soja tomate et basilic	Omelette Basquaise	Pané de blé emmental épinard	Croq végétal	Escalope végétale de blé
GARNITURES (Cocher une case)	Complet	Poêlée de légumes printaniers	Complet	Chou fleur au beurre	Blé pilaf	Poêlée de carottes BIO	Pommes rosti
	Petits navets à l'ail	Riz créole	Courgettes à l'ail	Petits cocos Vendéens cuisinés à la tomate	Céleri garniture	Pommes de terre au jus	Poêlée du terroir
	Tombée de tomates aux oignons	Coquillettes	Haricots verts persillés	Lentilles	Ratatouille	Boulgour aux dés de poivrons	Endives braisées et beurre maître d'hôtel
	Petits pois cuisinés	Complet	Pommes de terre aux oignons	Poêlée gala	Tortis au beurre	Haricots beurre	Riz blanc
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Bleu	Yaourt fermier BIO	Mimolette	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Rondelé ail et fines herbes	Saint Nectaire
	Fromage blanc nature	Chèvre	Fromage blanc fruité	Edam	Yaourt nature	Yaourt nature sucré	Cantal
	Yaourt aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature sucré	Cantadou	Tomme grise	Fromage blanc fruité	Fromage blanc vanille
	Chanteneige	Fromage blanc sucré	Fraidou	Fromage blanc nature	Tartare nature	Saint Paulin	Six de Savoie
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Kiwi	Compote de fruits de saison "maison"	Mousse café	Orange	Crème pâtissière vanille	Compote pommes/pêches	Far Breton
	Pot de crème caramel beurre salé	Crème dessert vanille	Tarte pommes	Compote pommes/fraises	Pomme	Crème dessert praliné	Tarte chocolat
	Compote poires	Pomme	Compote pommes/ananas	Chou crème	Novly chocolat	Kiwi	Semoule au lait nappage caramel "Senoble"
	Liégeois café	Beignet chocolat	Banane	Pot de crème vanille	Compote pommes/fraises	Gâteau Basque	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

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
	26 octobre 2026	27 octobre 2026	28 octobre 2026	29 octobre 2026	30 octobre 2026	31 octobre 2026	1 novembre 2026
Entrées	Pâté en croute de volaille	Tartare de légumes du soleil et cheddar	Champignons en verdure	Emiette de surimi crabe aux petits légumes	Quiche poulet, champignon et brocolis	Aspic de bœuf en gelée	Salade d'endives et saucisse fumée
Plats	Longe de thon sauce citron et fines herbes	Confit de bœuf à l'ancienne	Pavé de porc snacké et son jus	Sot l'y laisse de dinde à la crème	Brochette de keftas d'agneau	Coq au vin d'Anjou	Estouffade de biche sauce grand veneur
Garnitures	Riz madras	Duo de courgettes à la Provençale	Poêlée sarladaise et champignons	Poêlée gourmande	Haricots blancs tomate	Trio de chou fleurette	Pomme de terre Anna
Desserts	Pomme rôtie aux épices	Bavarois aux fruits	Pêche sur lit de crème vanille	Poire au four à la cannelle	Panna cotta caramel	Salade de fruits exotiques	Cheese cake nature ou exotique

Menu PRESTIGE : 18,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	26 octobre 2026	27 octobre 2026	28 octobre 2026	29 octobre 2026	30 octobre 2026	31 octobre 2026	1 novembre 2026
Entrées	Salade Vendéenne	Terrine de poulet aux légumes d'hiver	Queues de crevettes Thaï	Saucisson en brioche	Soupe paysanne aux jambon de vendée	Salade de chou frisé et œuf poché	Petits légumes à la Grecque
Plats	Gigot d'agneau à l'ail	Filet de brochet à la Dijonnaise	Suprême de poulet aux pomme et romarin	Hachis parmentier Maison	Epaule de veau rôtie au jus corsé	Cuisse de lapin aux pruneaux	Sauté de pintade aux mirabelles
Garnitures	Poêlée gourmande aux asperges	Spaetzles	Tagliatelles de légumes	Complet	Poêlée d'épinards et tomate provençale	Chou braisé et pomme Parisienne	Beignets de légumes et râpé de courgettes
Desserts	Tarte mangue coco	Salade de fruits rouges	Feuilleté aux abricots	Tarte tatin	Moelleux chocolat	Douceur mandarine	Tarte aux prunes