

Nom :

Prénom :

Code :

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DATE	2 novembre 2026	3 novembre 2026	4 novembre 2026	5 novembre 2026	6 novembre 2026	7 novembre 2026	8 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
	Salade Marco Polo	Andouille	Salade Nordique	Oeuf dur mayonnaise	Betteraves rouges vinaigrette	Salade de tomates et concombre	Champignons persillés
	Chou rouge râpé	Râpé de courgettes	Mortadelle pistache	Salade du pêcheur	Carottes râpées	Rillettes du Mans	Accras de morue
	Friand goût fromage	Salade Océane	Concombre à la crème	Salami	Quiche Lorraine	Blé fantaisie	Jambon macédoine
	Pâté de campagne	Achard de légumes	Croissillon Dubarry	Céleri au citron	Pâté de tête échalote	Poireaux vinaigrette	Salade coleslaw
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Aiguillettes de volaille aux 5 baies	Blanquette marine	Langue de bœuf sauce charcutière	Longe de porc au chorizo	Poulet rôti	Saucisse de bœuf	Cuisse de pintade à la Normande
	Andouillette à la moutarde	Poule pochée sauce suprême	Filet de tilapia sauce Hollandaise	Moussaka	Chou farci	Poisson du marché sauce blanche	Poitrine de veau farcie
	Parmentier de bœuf	Pavé jambon sauce Porto	Cordon bleu de volaille	Filet de panga à l'Alsacienne	Spaghettis bolognaise (plat unique)	Crêpinette de porc Soubise	Pavé de thon huile vierge et petits légumes
	Calamar à la Romaine	Oeuf dur à la tomate et au thym	Endives au jambon	Foies de volaille à la Vénitienne	Poisson pané citron	Hâché de poulet	Cervelas orloff
VEGETARIEN	Galette de blé aux oignons	Parmentier de légumes	Quiche aux oignons	Steak Soja	Omelette aux légumes	Galette de boulgour lentilles corail	Boulette Légume Vert Pané
GARNITURES (Cocher une case)	Poêlée cordiale	Pommes vapeur	Carottes cuisinées BIO	Petits cocos Vendéens	Petits légumes cuisinés	Tortis	Salsifis et beurre maître d'hôtel
	Flageolets	Cœur de céleri braisé	Poêlée Italienne	Complet	Riz blanc	Fondue de poireaux	Pommes noisette
	Complet	Haricots beurre	Petits pois cuisiné	Epinards à la crème	Complet	Courgettes poêlées	Légumes grillés
	Jardinière de légumes	Riz au curry	Purée de chou fleur	Pommes de terre boulangères	Ratatouille	Boulgour	Tombée de fenouil
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Camembert	Yaourt nature	Fromage Blanc de Pampleie	Cantafrais	Brie	Yaourt nature sucré	Bleu d'Auvergne
	Petit moulé nature	Coulommier	Yaourt nature sucré	Fromage blanc nature	Vache qui rit	Gouda	Chèvre artisanal
	Fromage blanc fruité	Fondu Président	Tomme noire	Yaourt aromatisé	Fromage blanc fruité	Rondelé fleur de sel de Camargue	2 petits Suisses
	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Vache Picon	Emmental	Yaourt nature	Fromage blanc sucré	Samos
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Pot de crème spéculos	Compote pommes/framboises	Liégeois chocolat	Kiwi	Cake citron	Compote de fruits de saison "maison"	Bavarois chocolat
	Poire	Donut cacao	Cocktail de fruits au sirop	Novly vanille	Pomme	Tarte citron	Pastel de Nata
	Crème dessert café	Orange	Tarte flan	Compote pommes/pruneaux	Crème dessert chocolat	Poire	Riz au lait nappage caramel "Nova"
	Compote pommes/coings	Mousse citron	Banane	Beignet framboises	Compote pommes/abricots	Crème dessert vanille	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 28 SEPTEMBRE 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
	2 novembre 2026	3 novembre 2026	4 novembre 2026	5 novembre 2026	6 novembre 2026	7 novembre 2026	8 novembre 2026
Entrées	Potage du jardinier	Quiche Lorraine "maison"	Rillettes de thon	Salade Romane	Salade de saucises de volaille à la Provençale	Méli-mélo de radis et carottes jaune/orange aux agrumes	Crêpe aux champignons
Plats	Veau mijoté à la Marocaine	Joue de bœuf marinée	Estouffade de cerf mijotée au vin	Filet de poulet à la Provençale	Fish and chips	Noix de jambon mariné au miel	Sauté de canard sauce aigre douce
Garnitures	Légumes tajine	Pâtes fraîches	Purée de brocolis et carottes	Riz Thaï	Wok de légumes	Ecrasé de pommes de terre & ratatouille fraîche	Kouglof de champignons et tomate Provençale
Desserts	Faisselle au miel	Ananas frais à l'Antillaise	Tarte crumble pommes/myrtilles	Poêlée de pommes caramélisées	Crème brûlée	1/2 poire et chocolat	Tarte aux cerises

Menu PRESTIGE : 18,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	2 novembre 2026	3 novembre 2026	4 novembre 2026	5 novembre 2026	6 novembre 2026	7 novembre 2026	8 novembre 2026
Entrées	Terrine de sardines et aromates	Effiloché de raie aux petits légumes sauce curry	Langue de porc et dés de cornichons	Tarte paysanne, pommes de terre, lard	Nems et samossas	Salade thaï aux crevettes	Crumble de truite aux amandes
Plats	Poulet rôti BIO	Grenadin de porc aux poivres	Poêlée de crevettes au beurre rouge	Emincé de bœuf à l'Espagnol	Blanquette de dinde aux curry / coco	Crépinette de veau	Sauté d'Autruche au poivre
Garnitures	Ecrasé de pommes de terre Amandine	Poêlée des sous bois	Polenta crémeuse et fagot de haricots-verts	Gratin de courgettes	Poêlée Italienne	Légumes grillés	Grenailles au sel de Guérande
Desserts	Riz aux écorces d'orange	Tarte bourdaloue	Broyé du Poitou caramel beurre salé	Sablé aux amandes	Salade de fruits au kirch	Saint-Honoré	Macaron vanille/framboises