

Nom :

Prénom :

Code :

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DATE	9 novembre 2026	10 novembre 2026	11 novembre 2026	12 novembre 2026	13 novembre 2026	14 novembre 2026	15 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
	Râpé de betteraves rouges	Taboulé	Cervelas	Salade Marocaine	Carottes râpées	Chou fleur fleurette	Salade de cœur d'artichaut
	Salade Nordique	Carottes râpées à l'orange	Salade terre et mer	Pâté de foie	Macédoine mayonnaise	Poireau vinaigrette	Pâté "maison"
	Terrine 3 légumes	Œuf dur sauce cocktail	Chou blanc à l'ail	Fenouil à l'aneth	Museau de porc à la Lyonnaise	Tomate échalote	Tarte 3 fromages
	Mortadelle	Terrine forestière	Friand goût viande	Lentilles vinaigrette	Salade Brésilienne	Saucisson à l'ail	Radis
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Chipolatas	Paleron de bœuf braisé au poivre	Supions à la Catalane	Haut de poulet rôti au citron	Choucroute (jambon, saucisson, poitrine)	Crêpinette de bœuf sauce tomate	Gigot d'agneau à l'ail
	Sauté de poulet façon grand-mère	Araignée de porc au thym	Boulette de bœuf au poivre	Poisson du marché beurre blanc	Filet de poulet aux champignons	Palette de porc à la diable	Filet de dorade au beurre Nantais
	Foie de veau aux oignons	Escalope de dinde à la crème	Rôti de porc sauce forestière	Lasagne	Encornets en persillade	Fricassée de dinde forestière	Fondant de porc au Porto
	Tarte provençale	Gratin de poisson	Chausson de volaille bolognaise	Rognons de porc au Madère	Rissolette de veau	Maquereau à la Marocaine	Omelette Basquaise
VEGETARIEN	Galette haricot azuki quinoa legumes	Pané blé tomate moza	Lasagnes aux légumes grillées	Tarte Provencale	Boulette Blé Façon Thai	Omelette à l'Espagnole	Lamelle vegetale soja facon kebab
GARNITURES (Cocher une case)	Lentilles cuisinées	Poêlée du terroir	Riz créole	Tajine de légumes	Complet	Petits navets et beurre maître d'hôtel	Tagliatelles
	Poêlée de haricots verts	Pois cassé	Brocolis braisés	Farfalles aux petits légumes	Petites carottes cuisinées	Quinoa aux dés de légumes	Poêlée légumes wok
	Tombée de tomates aux oignons	Coquillettes BIO	Poêlée maraîchère	Complet	Bouquetière de légumes	Poêlée parmentière	Cœur de céleri gratiné
	Semoule	Céleri branche	Pommes sautées	Légumes piperade	Purée de pommes de terre	Côtes de blettes au jus	Pommes rissolées
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Fraidou	Chèvre	Fromage blanc fruité	Yaourt fermier bio	Fripon bel	Tomme blanche	Cantal
	Yaourt aromatisé	Tartare ail et fines herbes	Edam	Fromage blanc nature	Yaourt nature sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Mottin Charentais
	Bleu	Yaourt nature	Chanteneige	Mimolette	Fromage blanc fruité	Yaourt nature	Fromage blanc vanille
	Fromage blanc nature	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Cantadou	Saint Paulin	Fromage blanc sucré	Six de Savoie
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Crème dessert praliné	Crumble pommes	Orange	Pomme cuite à la cannelle	Crème pâtissière au rhum	Compote de fruits de saison "maison"	Tarte poire
	Kiwi	Compote poires	Eclair vanille	Poire	Crème dessert caramel	Tarte Normande	Brownie chocolat
	Beignet abricot	Banane	Compote pommes/fraises	Pot de crème chocolat noisette	Compote pommes/cassis	Kiwi	Semoule au lait nappage caramel "Senoble"
	Compote pommes/bananes	Pot de crème vanille	Novly chocolat	Flan vanille nappage caramel	Pomme	Liégeois vanille	Banane
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
	9 novembre 2026	10 novembre 2026	11 novembre 2026	12 novembre 2026	13 novembre 2026	14 novembre 2026	15 novembre 2026
Entrées	Crème de céleri	Beignet abricot	Coquillettes BIO	Moules à la Catalane	Salade parmentière (hareng , céleri branche)	Salade chou Bruxelles, bacon, cheddar	Pâté en croute Richelieu
Plats	Civet de lièvre	Brochette de poisson du moment sauce citronnée	Lomo de porc sauce poivrons	Brochette de bœuf à l'échalote	Sot'y laisse de poulet sauce soja et miel	Escalope de dinde à la Milanaise	Carri d'agneau
Garnitures	Pommes de terre boulangère	Duo de courgettes	Riz basmati et petits légumes	Poêlée d'haricots-verts extra	Spaghettis aux œufs frais	Ratatouille confite	Mojettes Poitevines
Desserts	Salade d'agrumes à la fleur d'oranger	Nid d'abeilles aux amandes	Emincé d'ananas	Flan aux raisins secs et rhum	Pamplemousse rôti à la vanille	Panna cotta fruits rouges	Gaufre de Bruxelles et coulis de fruits

Menu PRESTIGE : 18,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	9 novembre 2026	10 novembre 2026	11 novembre 2026	12 novembre 2026	13 novembre 2026	14 novembre 2026	15 novembre 2026
Entrées	Salade de chou frisé et œuf poché	Délice d'avocat au crabe	Cake façon raclette	Terrine du chef	Roulé de jambon Argenteuil	Salade de chèvre aux lardons et ses croutons	Quenelles de rillettes de maquereau
Plats	Fricassée de poulet à l'Antillaise	Saucisse à l'ancienne Brasse	Gigot d'agneau et sa réduction au thym	Ris de veau au lard et Porto	Longe de thon à la crème de poivrons rouges	Sauté de sanglier au Cognac et moutarde	Paleron de bœuf braisé Bourgeoise
Garnitures	Poêlée Andine et son épi de maïs	Flageolets à la Poitevine	Champignon farci et râpé de courgettes	Potatoes et tomates cerise	Galettes de légumes	Purée de patates douce	Tian de légumes sur semoule de chou fleur
Desserts	Moelleux au chocolat cœur coulant	Clafoutis aux pommes	Charlotte aux fruits rouges	Joconde mangue/passion	Tarte fondante caramel beurre salé	Poire Belle-Hélène	Flan épais vanille