

Nom :

Prénom :

Code :

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DATE	16 novembre 2026	17 novembre 2026	18 novembre 2026	19 novembre 2026	20 novembre 2026	21 novembre 2026	22 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 piémontaise	Terrine du pêcheur	Oeuf dur ciboulette	Pâté de campagne	Radis	Carottes râpées à l'ail	Salade Brésilienne
	Haricots-verts échalotte	Jambon blanc	Betteraves rouges	Courgettes râpées	Mortadelle pistache	Achard de légumes	Terrine 3 légumes
	Salami	Concombre à la crème	Crêpe goût fromage	Salade parmentière	Salade de tomate et maïs	Rillettes du Mans	Moules à la crème
	Céleri citronné	Poireaux vinaigrette	Pâté de tête vinaigrette	Croissillon Dubarry	Salade Parisienne	Mélange du pêcheur	Boudin noir brasse
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Rôti de porc à l'ail	Sauté de dinde marengo	Keftas d'agneau	Dos de colin sauce aux moules	Saucisses de volaille à la Provençale	Côte de porc au jus	Blanquette de veau à l'ancienne
	Tomate farcie	Filet de tilapia sauce Bercy	Poulet rôti "maison"	Sauté de porc au paprika	Poisson du marché beurre blanc	Sauté de lapin aux herbes	Filet mignon de porc aux épices
	Lasagnes de poisson	Pavé de jambon à la Provençale	Bœuf aux olives vertes	Filet de poulet aux champignons	Boudin Blanc	Filet de panga sauce poireau	Haut de cuisse de poulet
	Grignottes de poulet	Merguez grillées	Beignets poisson	Petits gésiers en ragoût	Moussaka de bœuf	Brun de veau sauce Robert	Pavé de saumon sauce oseille
VEGETARIEN	Quiche thon tomate	Croq veggie fromage pané	Boulette Soja Tomato Basilic	Lasagne ricotta épinards	Pané blé fromage épinard	Galette boulgour pois chiche emmental orientale	Omelette aux fines herbes
GARNITURES (Cocher une case)	Chou vert braisé	Pommes sautées aux oignons	Gratin de côtes de blettes	Riz au curry	Poêlée de légumes à la Provençale	Haricots rouges au maïs	Champignons et beurre maître d'hôtel
	Riz pilaf	Carottes Vichy	Farfalles	Chou fleur BIO	Pommes Persillées	Courgettes à l'ail	Mélange de céréales
	Complet	Purée de céleri	Petits pois cuisinés	Haricots beurre à l'ail	Blé à la tomate	Mélange de légumes grillés	Tortis
	Poêlée méridionale	Semoule	Tombée de fenouil	Printanière de légumes	Complet	Coquillettes	Julienne de légumes
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Yaourt aromatisé	Fondu Président	Camembert	Yaourt nature sucré	Fromage blanc de Pamplie	Coulommiers	Montboissié
	Brie	Yaourt nature sucré	Vache picon	Emmental	Yaourt aromatisé	Petit moulé nature	Saint Nectaire
	Fromage blanc nature	Tomme grise	Fromage blanc sucré	Tartare nature	Tomme noire	Fromage blanc sucré	Samos
	Cantafras	Fromage blanc fruité	Yaourt nature	Fromage blanc fruité	Vache qui rit	Yaourt nature	Yaourt crémeux aux fruits
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Banane	Compote de fruits de saison "maison"	Cake aux fruits confits	Mousse chocolat	Poire	Panna cotta	Paris-Brest
	Gâteau Basque	Pomme	Compote pommes/coings	Beignet pomme	Liégeois café	Compote pommes/framboises	Tarte noix de coco
	Novly vanille	Eclair chocolat	Orange	Pêches au sirop	Biscuit roulé fraise	Crème dessert chocolat	Kiwi
	Compote pommes/pêches	Mousse citron	Crème dessert vanille	Kiwi	Compote pommes/pruneaux	Pomme	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 28 SEPTEMBRE 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
	16 novembre 2026	17 novembre 2026	18 novembre 2026	19 novembre 2026	20 novembre 2026	21 novembre 2026	22 novembre 2026
Entrées	Soupe à l'oignon	Salade de thon, crevette	Pâté en croute de volaille	Petits légumes confits à l'Espagnol	Feuilleté de poulet au poireau	Terrine marché Provençal	Duo de gésiers, foies de volaille et pdt Amandine
Plats	Brochette de bœuf à l'échalotte	Pavé de veau rôti au thym	Aile de raie au beurre fondu	Filet mignon rôti aux 5 baies	Estouffade de canard	Brochette de volaille sauce curry/coco	Sauté de kangourou aux épices
Garnitures	Flan de courgettes	Duo de purées (carotte/brocolis)	Flan d'épinards et tomate Provençale	Pommes sautées aux tomates cerise	Poêlée maraichère	Duo de céréales	Fagot de légumes et tomate Provençale
Desserts	Semoule aux fruits confits	Moelleux au chocolat	Duo de fromages fermiers	Brunoise de fruits	Gâteau de semoule "maison"	Poire au four à la cannelle	Tarte aux prunes

Menu PRESTIGE : 18,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	16 novembre 2026	17 novembre 2026	18 novembre 2026	19 novembre 2026	20 novembre 2026	21 novembre 2026	22 novembre 2026
Entrées	Tagliatelles de carottes, céleris et courgettes	Salade de boulgour à la Turquie	Effiloché de raie aux petits légumes sauce curry	Salade de chou rouge, pomme verte et cumin	Salade de lentilles, saumon fumé, fêta et vinaigre de framboises	Tarte au bleu	Jambon Serrano
Plats	Araignée de porc aux herbes de Provence	Poule sauce suprême	Fricassé de lapin sauce chasseur	Filet de truite aux amandes	Joue de bœuf au Porto	Epaule de veau rôti et son jus	Cuisse de canard confite
Garnitures	Timbale de riz Thaï au soja	Poêlée gourmande	Pâtes fraîches	Chou romanesco sur lit de céréales	Purée de vitelotes et carottes	Poêlée des sous-bois	Pomme rosti et flan d'asperges
Desserts	Baba au rhum	Gâteau straciatella à la cerise	Chouquette à la crème et sauce chocolat	Gâteau nid d'abeilles	Duo de fromages fermiers	Tartelette aux fruits	Trio de mignardises