

Nom :

Prénom :

Code :

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DATE	23 novembre 2026	24 novembre 2026	25 novembre 2026	26 novembre 2026	27 novembre 2026	28 novembre 2026	29 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
	Mortadelle	Salade Strasbourgeoise	Betteraves rouges râpées	Salade Marco Polo	Salade Indienne	Petits cocos échalote	Salade Bellevue
	Œuf dur mayonnaise	Andouille	Terrine du pêcheur	Concombre à la crème	Museau de porc échalote	Carottes râpées	Farci Poitevin
	Salade de pâtes et maïs	Friand goût viande	Pâté de foie	Macédoine mayonnaise	Radis beurre	Cervelas	Terrine de légumes
	Chou rouge rapé	Carottes râpées vianigrette	Salade Tunisienne	Saucisson à l'ail	Crêpe goût champignons	Taboulé	Tomate vinaigrette
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Paupiette du pêcheur sauce Dugléré	Sauté de dinde au poivre	Palette de porc à la diable	Goulash de bœuf	Paëlla	Paupiette de lapin chasseur	Sauté de canard à la campagnarde
	Alouette de bœuf forestière	Fricassée de supions en persillade	Filet de poulet sauce Marsala	Émincé de porc aux 4 épices	Poisson du marché sauce citronnée	Rôti de dinde aux pruneaux	Pot au feu
	Boudin noir	Tripe de bœuf à la mode de Caen	Quenelles de poisson sauce Nantua	Tresse de volaille forestière	Jambon grill sauce Madère	Encornets à la Marseillaise	Cuisse de poulet rôti
	Nugget de poulet	Endives au jambon	Œufs durs sauce Mornay	Maquereau au four à la tomate	Keftas d'agneau au curry	Cervelas orloff	Pavé de thon aux moules
VEGETARIEN	Omelette aux champignons	Galette blé oignon	Steak Soja	Escalope végétale protéine de blé pané	Chili à l'égréné de soja	Tarte tomate chèvre	Boulette Légume Vert Pané
GARNITURES (Cocher une case)	Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes verts	Poêlée Italienne	Carottes Vichy	Complet	Haricots beurre et beurre maître d'hôtel	Gratin de pomme de terre
	Ratatouille	Riz créole	Cœurs de céleri braisés	Nouilles chinoises	Poêlée méridionale	Pommes de terre aux oignons	Complet
	Haricots verts persillés	Pommes vapeur	Purée de carottes	Flageolets	Courgettes poêlées à l'ail	Penne aux petits légumes	Tomate Provençale
	Petits pois cuisinés	Epinards à la crème	Semoule	Côtes de blettes au beurre	Pommes sautées	Chou fleur en gratin	Riz au curry
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Bleu	Fromage blanc nature	Gouda	Yaourt fermier bio	Fraidou	Fromage blanc fruité	Chèvre artisanal
	Petit moult ail et fines herbes	Chèvre	Cantadou	Tomme blanche	Fromage blanc sucré	Yaourt nature sucré	Bleu d'Auvergne
	Yaourt aromatisé	Chanteneige	Fromage blanc sucré	Rondelé ail et fines herbes	Yaourt nature	Mimolette	2 petits Suisses
	Fromage blanc fruité	Yaourt nature sucré	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Saint Paulin	Fripon bel	Six de Savoie
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Pomme	Crème dessert café	Crème pâtissière à la fleur d'oranger	Compote de fruits de saison "maison"	Abricots au sirop	Novly chocolat	Pavé coco cacao
	Pot de crème fruits exotiques	Banane	Compote pommes/cassis	Crème dessert praliné	Tarte pomme rhubarbe	Poire	Broyé du Poitou framboise
	Flan vanille nappage caramel	Compote pommes/abricots	Poire	Eclair café	Kiwi	Compote pommes/ananas	Semoule au lait nappage caramel "Senoble"
	Compote pommes/fraises	Donut cacao	Liégeois chocolat	Orange	Mousse café	Pot de crème chocolat noisette	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
	23 novembre 2026	24 novembre 2026	25 novembre 2026	26 novembre 2026	27 novembre 2026	28 novembre 2026	29 novembre 2026
Entrées	Crème de brocolis	Flan vanille nappage caramel	Pommes vapeur	Moules à la Catalane	Cornet jambon Argenteuil	Roulade de volaille aux pistaches	Champignons de Paris en verdure
Plats	Paleron de bœuf confit	Escalope de dinde panée "maison"	Ragoût d'agneau à l'ancienne façon grand-mère	Coq à l'Alsacienne	Noix de jambon mariné au thym, citron et romarin	Brandade de poisson "maison"	Gigotelette de lapin à la graine de moutarde
Garnitures	Duo de carottes jaunes et oranges	Pommes Sarladaises	Poêlée d'épinards et tomate Provençale	Pâtes fraîches aux petits légumes	Haricots-verts "extra"	***	Gratin de champignons sur râpé de courgettes
Desserts	Entremet 3 chocolats	Salade d'agrumes à la fleur d'oranger	Cheese cake coulis de framboises	Salade de fruits rouges	Flan cookie/chocolat	Brunoise de fruits	Clafoutis aux poires

Menu PRESTIGE : 18,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	23 novembre 2026	24 novembre 2026	25 novembre 2026	26 novembre 2026	27 novembre 2026	28 novembre 2026	29 novembre 2026
Entrées	Bouchée à la reine	Saucisson en brioche	Rémoulade de choucroute aux noisettes grillées	Millefeuilles de saumon	Œuf poché sur merclun gourmand	Taboulé de chou fleur rapé	Salade de lentilles au curry et lardons
Plats	Gigot d'agneau braisé au romarin	Thon grillé, marinade Méditerranéenne	Emincé de bœuf à la Chinoise	Sauté de veau Marengo	Cuisse de pintade vallée d'Auge	Sauté de daim mijoté au vin	Paëlla terre et mer
Garnitures	Haricots blancs à la tomate	Poêlée de légumes du sud à l'ail	Polenta crémeuse et fagot de haricots-verts	Kouglof de champignons et pois gourmands	Potatoes et trio de tomates cerise	Gratin de légumes	***
Desserts	Pana cotta et coulis de mangues	Lingot créole	Tartelette aux fruits	Moelleux au chocolat	Salade de fruits exotiques	Dacquoise aux fruits rouges	Sablé citron meringué