A VOS SOUHAITS
LIVRAISON DE REPAS À DOMICILE

Semaine N° 49 **du 30 Novembre au 06 Décembre** **Menu à la carte : 13,90 €**

Nom : **Prénom :** **Code :**

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DATE	30 novembre 2026	1 décembre 2026	2 décembre 2026	3 décembre 2026	4 décembre 2026	5 décembre 2026	6 décembre 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 Vendéenne	Jambon blanc	Salade marine	Duo de râpés "carottes / chou-blanc"	Oeuf dur ciboulette	Poireau vinaigrette	Cœurs de palmier et tomates cerises
	Concombre à la crème	Betteraves rouges vinaigrette	Mortadelle pistache	Taboulé	Choux fleur vinaigrette	Terrine forestière	Salade du Périgord
	Friand goût fromage	Céleri rémoulade	Radis beurre	Salami	Trio de crudités du moment	Carottes rapées citronnées	Pâté "maison"
	Rillettes du Mans	Salade de tomate et maïs	Macédoine de légumes	Crêpes goût champignons	Pâté de campagne	Croisillon Dubarry	Terrine du pêcheur
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Poulet rôti aux herbes	Brandade de poisson gratinée *	Bourguignon	Palette de porc	Cuisse de poulet rôtie	Boulette de bœuf	Cuisse de pintade Vallée d'Auge
	Rôti de porc piqué à l'ail	Filet de dinde au paprika	Filet de tilapia sauce Hollandaise	Langue de bœuf au Porto	Boudin noir aux oignons	Poisson du marché beurre blanc	Rôti de bœuf au jus
	Spaghettis Bolognaise *	Pavé de jambon sauce moutarde	Ragout de gésiers à la Provençale	Filet panga sauce oseille	Foie de veau aux oignons	Côte de porc au jus	Filet de dorade à la Provençale
	Beignets de poisson frits	Rissolette de veau	Cervelas orloff	Cordon bleu	Gratin de la mer" maison"	Escalope de dinde à la crème	Paupiette de porc sauce crémée
VEGETARIEN	Pané de blé fromage épinards	Omelette paysanne	Croq végétal	Galette de boulgour pois chiche emmental	Lasagne ricotta épinards	Tarte 3 fromages	Boulettes soja tomate et basilic
GARNITURES (Cocher une case)	Ratatouille	*	Carottes Vichy BIO	Pommes de terre persillées	Poêlée Gala	Tortis	Salsifis et beurre maître d'hôtel
	Flageolets cuisinés	Poêlée de légumes verts	Semoule	Brocolis aux oignons	Coquillettes BIO	Julienne de légumes	Purée de pommes de terre
	*	Haricots beurres persillés	Farfalles	Epinards à la crème	Riz créole	Chou vert braisé	Poêlée Italienne
	Petits navets	Lentilles	Tombée de fenouil	Petits pois cuisinés	Céleri branche tomaté	Poêlée aux deux céréales	Haricots verts
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Camembert	Tartare nature	Fromage blanc fruité	Tomme noire	Fromage blanc de Pamplie	Rondelé ail et fines herbes	St Nectaire
	Yaourt nature sucré	Bleu	Cantafrais	Fromage blanc nature	Coulommier	Yaourt aromatisé	Montboissier
	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Edam	Yaourt nature sucré	Fondu Président	Tomme grise	Yaourt crèmeux aux fruits
	Vache qui rit	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Petit moulé nature	Yaourt nature	Fromage blanc sucré	Samos
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Compote de fruits de saison "maison"	Clémentines	Cake citron	Crème dessert praliné	Poire	Grillé aux pommes	Dessert de la St Nicolas
	Liégeois chocolat	Pot de Semoule au lait "maison"	Compote pommes/pêches	Pomme	Tarte pomme/rhubarbe	Kiwi	Millefeuille
	Beignet abricot	Compote pommes/framboises	Banane	Compote pommes/ananas	Cocktail de fruits	Crème dessert caramel	Clémentines
	Orange	Eclair chocolat	Novly vanille	Pot de crème chocolat noisette	Mousse chocolat	Compote pommes	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 26 OCTOBRE 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
	30 novembre 2026	**1 décembre 2026**	**2 décembre 2026**	**3 décembre 2026**	**4 décembre 2026**	**5 décembre 2026**	**6 décembre 2026**
Entrées	**Soupe à l'oignon**	**Salade Romane**	**Emietté de surimi au crabe et petits légumes**	**Salade kebab**	**Pâté en croûte Richelieu médaillon de mousse de canard**	**Quiche Lorraine "maison"**	**Cornet de jambon argenteuil**
Plats	**Osso bucco dinde à la crème**	**Rougail de saucisses fumées**	**Carri d'agneau à la Réunionnaise**	**Bœuf au vin de Bordeaux**	**Duo saumon et colin sauce oseille**	**Emincé de volaille à la créole**	**Epaule de veau rôtie**
Garnitures	**Riz pilaf aux oignons**	**Tomates grillées**	**Mélange de céréales**	**Poêlée maraîchère**	**Pommes persillées**	**Wok de légumes**	**Pâtes fraîches**
Desserts	**Pêche sur lit de crème vanille**	**Nid d'abeille aux amandes**	**Salade de fruits exotiques**	**Tarte aux pommes campagnarde**	**Riz à l'impératrice**	**Ananas rôti**	**Cannelés de Bordeaux**

Menu PRESTIGE : 18,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	30 novembre 2026	**1 décembre 2026**	**2 décembre 2026**	**3 décembre 2026**	**4 décembre 2026**	**5 décembre 2026**	**6 décembre 2026**
Entrées	**Terrine du chef**	**Salade César**	**Pavé au poivre**	**Salade Landaise**	**Pavé de merlu sauce verte**	**Perles marines et copeaux de saumon fumé**	**Panier feuilleté au ris de veau**
Plats	**Sauté de biche au vin d'Anjou**	**Faux filet sauce marchand de vin**	**Corolle de sole aux fruits de mer**	**Jambonnette de poulet confite**	**Magret de canard aux poivre de sichuan**	**Emincé de veau aux champignons**	**Cuisse de lapin chasseur**
Garnitures	**Beignets de salsifs et pois gourmands**	**Pommes roosti et flan d'asperges vertes**	**Kouglof de champignons sur râpé de courgettes**	**Gratin dauphinois**	**Poêlée de petits navets et champignons de Paris**	**Spaghettis "al dente" et tomate Provençale**	**Tagliatelles de carottes et céleris**
Desserts	**Opéra caramel**	**Brunoise de fruits rouges**	**Cheecake caramel beurre salé**	**Cheesecake mandarine**	**Tarte Bourdaloue**	**Crème pâtissière aux fruits**	**Charlotte aux fruits rouges**