A VOS SOUHAITS
LIVRAISON DE REPAS À DOMICILE

Semaine N° 50 **du 07 au 13 Décembre 2026** **Menu à la carte : 13,90 €**

Nom : **Prénom :** **Code :**

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DATE	7 décembre 2026	8 décembre 2026	9 décembre 2026	10 décembre 2026	11 décembre 2026	12 décembre 2026	13 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
	Terrine 3 légumes	Salade Coleslaw	Pâté de tête échalote	Salade de riz, maïs et tomates	Crèpe goût fromage	Salade d'hiver	Asperges et macédoine mayonnaise
	Salade Piémontaise	Œuf dur sauce cocktail	Céleri au curry	Saucisson ail	Râpé de fenouil	Poireau sauce Gribiche	Pâté en croûte
	Carottes râpées au citron	Betteraves rouges vinaigrette	Salade terre et mer	Emietté de poisson et poivrons	Mortadelle	Friand goût viande	Accras de morue
	Cervelas	Pâté foie	Chou rouge râpé	Tarte au poireau	Haricots verts vinaigrette	Andouille	Radis beurre
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Choucroute (jambon-saucisson-poitrine) *	Bœuf à la tomate	Dos de colin sauce beurre blanc	Haut cuisse poulet à l'Orientale	Petit salé	Alouette de bœuf au poivre	Sauté de lapin à la forestière
	Cuisse de poulet rôtie	Echine de porc au four	Pot au feu (paleron) *	Fricassée de supions en persillade	Paupiette de dinde aux champignons	Andouillette au four	Pavé de saumon fondue poireau
	Steak haché de veau marchand vin	Poule au pot	Pavé de porc à la Provençale	Saucisse de bœuf	Poisson du marché sauce béarnaise	Poulet yassa	Crépinette de porc Soubise
	Maquereau au vin blanc	Beignets de calamar	Hâché de poulet	Rognons de porc au Madère	Oeuf dur à la tomate et au thym	Moules crémées et persillées	Chausson de volaille à la bolognaise
VEGETARIEN	Pané blé tomate mozza cuit	Galette de blé aux oignons	Omelette nature	Boulette blé façon Thaï	Galette de boulgour lentilles corail	Parmentier de légumes	Quiche aux légumes
GARNITURES (Cocher une case)	*	Jeunes carottes	Riz pilaf aux oignons	Poêlée de haricots verts	Tortis BIO	Chou fleur cuisiné BIO	Pommes noisette
	Côtes de blette au jus	Pennes	*	Pommes de terre vapeur	Poêlée méridionale	Pommes sautées	Tomates Provençales
	Bouquetière de légumes	Légumes du pot	Légumes piperade	Petits coco Vendéens	Jardinière de légumes	Petits pois cuisinés	Endives meunières
	Blé aux petits légumes	Purée de céleri rave	Poêlée de pommes de terre ciboulette	Courgettes à l'ail	Boulgour	Tombée de tomates aux oignons	Légumes grillés
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Brie	Rondelé fleur de sel de Camargue	Fromage blanc sucré	Tomme blanche	Yaourt fermier BIO	Petit moulé ail et fines herbes	Chèvre artisanal
	Yaourt nature	Mimolette	Tartare ail et fines herbes	Fromage blanc nature	St Paulin	Yaourt aromatisé	Bleu d'Auvergne
	Fromage blanc fruité	Yaourt aromatisé	Emmental	Chanteneige	Fromage blanc fruité	Gouda	Six de Savoie
	Cantadou ail et fines herbes	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Yaourt nature sucré	Vache Picon	Fromage blanc sucré	2 petits Suisses
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Clémentines	Pot de crème framboise	Gâteau Basque	Banane	Crème pâtissière vanille	Compote de fruits de saison "maison"	Far Breton
	Flan pâtissier	Orange	Mousse citron	Tarte aux pommes	Poire	Novly chocolat	Brownie
	Crème dessert vanille	Marmelade de pêches	Pomme	Compote de poires	Flan vanille nappage caramel	Kiwi	Semoule au lait nappage caramel "Senoble"
	Compote pommes/coings	Liégeois café	Compote pommes/abricots	Crème dessert chocolat	Compote pommes/cassis	Donut cacao	Clémentines
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
	7 décembre 2026	**8 décembre 2026**	**9 décembre 2026**	**10 décembre 2026**	**11 décembre 2026**	**12 décembre 2026**	**13 décembre 2026**
Entrées	**Potage poireau pomme de terre**	**Crème dessert vanille**	**Légumes du pot**	**Crêpe "géante" aux champignons**	**Aspic de bœuf**	**Champignons frais de Paris en verdure**	**Tacos de légumes**
Plats	**Sot-l'y-laisse de dinde printanier**	**Noix de jambon au miel**	**Brochette de keftas d'agneau**	**Emincé de bœuf marchand vin**	**Duo de saumon et merlu sauce oseille**	**Aiguillettes de poulet en rosace**	**Sauté de canard à l'orange**
Garnitures	**Trio de purées (pdterre/carotte/brocolis)**	**Poêlée de légumes printaniers**	**Légumes du sud aux pois chiches**	**Poêlée gourmande à la patate douce**	**Spaghettis aux oeufs frais**	**Gratin de légumes verts**	**Pommes sautées aux tomates cerises**
Desserts	**Crème brûlée**	**Crèpe caramel au beurre salé**	**1/2 poire sur chocolat**	**Tartelette pommes/cannelle**	**Salade de fruits exotiques**	**Flan cookie chocolat**	**Tartelette fruits rouges**

Menu PRESTIGE : 18,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	7 décembre 2026	**8 décembre 2026**	**9 décembre 2026**	**10 décembre 2026**	**11 décembre 2026**	**12 décembre 2026**	**13 décembre 2026**
Entrées	**Quenelles de rillettes de maquereau**	**Salade Argenteuil**	**Pâté de canard en croute**	**Nid de tomate et son œuf de caille**	**Bœuf en gelée au Madère**	**Saucisson en brioche**	**Terrine de saumon Béarnaise**
Plats	**Filet mignon de porc à la moutarde**	**Pavé de bœuf sur compotée d'oignons**	**Poulet fermier label rouge rôti**	**Filet de truite aux amandes**	**Cuisse de pintade au cidre**	**Pièce de veau au poivre**	**Gigot d'agneau rôti**
Garnitures	**Tagliatelles de légumes**	**Galette de pommes de terre**	**Flan de courgettes et mini épi de mais**	**Timbale de purée Amandine**	**Poêlée gourmande**	**Riz basmati aux légumes**	**1/2 courgette farcie sur lit de purée de carottes**
Desserts	**Pomme rôtie à la cannelle**	**Gâteau de riz à l'orange**	**Sablé aux amandes**	**Tiramisu**	**Lingot créole**	**Tropézienne**	**Moelleux au chocolat**