A VOS SOUHAITS
LIVRAISON DE REPAS À DOMICILE

Semaine N° 51 **du 14 au 20 Décembre 2026** **Menu à la carte : 13,90 €**

Nom : **Prénom :** **Code :**

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DATE	**14 décembre 2026**	**15 décembre 2026**	**16 décembre 2026**	**17 décembre 2026**	**18 décembre 2026**	**19 décembre 2026**	**20 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
	Taboulé	Betteraves rouges râpées	Salade marine	Mortadelle pistache	Salade parmentière	Croisillon Dubarry	Salade Landaise
	Concombre vinaigrette	Salami	Œuf dur mayonnaise	Terrine du pêcheur	Rillettes du Mans	Salade de riz Niçoise	Surimi de crabe mayonnaise
	Pâté campagne	Salade Marco Polo	Radis beurre	Céleri rémoulade	Carottes râpées à l'ail	Terrine forestière	Tomate/mozarella
	Friand goût fromage	Chou blanc vinaigrette	Museau de porc vinaigrette	Haricots-verts échalote	Crèpe goût champignon	Achard de légumes d'hiver	Pistoles de boudin noir
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Sauté de porc au paprika	Rougail de saucisses de volaille	Paupiette de veau forestière	Filet de tilapia sauce Nantua	Poulet rôti "maison"	Jambon braisé	Blanquette de veau
	Tomate farcie	Paupiette du pêcheur sauce Dugléré	Blanc de poulet sauce béarnaise	Potée Auvergnate	Poisson du marché sauce aux épices	Sauté de volaille aux oignons	Fondant de porc au Porto
	Filet de panga sauce Bercy	Boudin blanc	Lasagne de bœuf *	Aiguilettes de poulet au poivre	Cassoulet canard et porc *	Quenelles de brochet sauce Aurore	Haut de cuisse de poulet
	Grignottes de poulet	Keftas d'agneau	Poisson pané	Omelette à l'Espagnole	Rissolette de veau	Lamelles de volaille facon kebab	Saumonette vigneronne
VEGETARIEN	Falafels fève menthe coriandre	Quiche poireaux	Omelette Basquaise	Lamelles végétales soja facon kebab	Steak soja Nature	Galette haricot azuki quinoa légumes	Lasagnes légumes grillées
GARNITURES (Cocher une case)	Epinards à la crème	Riz blanc Créole	Poêlée de carottes BIO	Pommes rissolées	Poêlée cordiale	Coquillettes	Champignons et beurre maître d'hôtel
	Macaronis BIO	Brocolis braisés	Flageolets	Complet	Boulgour	Poêlée légumes wok	Ecrasé de pommes de terre
	Duo de céréales	Pommes fruits	*	Purée 3 légumes	*	Haricots beurre à l'ail	Tagliatelles aux légumes
	Poêlée de légumes verts	Poêlée parmentière	Ratatouille	Blé à la tomate	Chou vert braisé aux petits légumes	Pommes vapeur	Cœur de céleri gratiné
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Coulommier	Vache qui rit	Fromage blanc de Pamplie	Tomme grise	Yaourt nature sucré	Rondelé ail et fines herbes	Mottin Charentais
	Fromage blanc nature	Chèvre	Fraidou	Yaourt nature	Edam	Fromage blanc sucré	Cantal
	Yaourt nature sucré	Fromage blanc fruité	Bleu	Fromage blanc sucré	Petit moulé nature	Tome noire	Yaourt crèmeux aux fruits
	Tartare nature	Yaourt nature	Yaourt aromatisé	Fripon Bel	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé	Samos
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Kiwi	Crème dessert café	Cake au rhum	Clémentines	Compote de fruits de saison "maison"	Mousse chocolat	Paris-Brest
	Compote pommes/fraises	Pomme	Pot de crème chocolat lait	Tarte abricot grillée	Banane	Crumble aux pommes	Bavarois passion
	Liégeois vanille	Eclair vanille	Compote pommes/pruneaux	Novly vanille	Beignet framboise	Compote pommes	Clémentines
	Pot de crème spéculos	Pêches au sirop	Poire	Compote pommes/ananas	Crème dessert praliné	Orange	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
	14 décembre 2026	**15 décembre 2026**	**16 décembre 2026**	**17 décembre 2026**	**18 décembre 2026**	**19 décembre 2026**	**20 décembre 2026**
Entrées	**Feuilletté de poulet au poireau**	**Terrine de saumon et jardinière**	**Roulade de volaille aux olives**	**Fond d'artichaut mimosa**	**Œuf en meurette**	**Salade de choux de bruxelles bacon cheddar**	**Salade Argenteuil et cœurs palmiers**
Plats	**Rôti de bœuf sauce poivre**	**Pavé de porc dans l'échine**	**Filet de truite aux amandes**	**Blanquette de volaille curry et coco**	**Poitrine de veau farcie**	**Sauté de lapin aux épices**	**Sauté de cerf au vin corse**
Garnitures	**Kouglof de champignons**	**Duo de haricots blancs et rouges aux lardons**	**Poêlée de tomates pelées et haricots-verts**	**Riz au curry**	**Trio de choux fleurettes**	**Pâtes fraîches aux petits légumes**	**Trio de petits légumes (carotte jaune/orange et fenouil)**
Desserts	**Bavarois passion**	**Moka**	**Tarte au chocolat**	**Flan aux raisins secs et rhum**	**Tartes aux poires**	**Brunoise de fruits**	**Muffin au myrtilles**

Menu PRESTIGE : 18,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	14 décembre 2026	**15 décembre 2026**	**16 décembre 2026**	**17 décembre 2026**	**18 décembre 2026**	**19 décembre 2026**	**20 décembre 2026**
Entrées	**Salade Thaï**	**Oeuf poché sur lit de crudités**	**Cake au chorizo et aux poivrons**	**Charcuterie fine**	**Tarte au fromage**	**Terrine de truite aux amandes**	**Encornets à l'Espagnole**
Plats	**Hachis parmentier de canard aux copeux de foie gras**	**Noix de jambon au miel**	**Brochette de bœuf de Limousine**	**Pavé de thon à l'Espagnole**	**Aiguillettes de canard aux épices**	**Sot-l'y-laisse de dindonneau et sa réduction à la tomate**	**Emincé de veau à la crème**
Garnitures	***	**Légumes des bois**	**Duo de céréales**	**Poêlée cordiale**	**Ecrasé de pommes de terre et tian de légumes**	**Légumes tajine**	**Timbale de riz long à la Chinoise**
Desserts	**Salade de fruits au Kirch**	**Mini tropézienne**	**Ananas rôti à la vanille**	**Tarte pommes et noix**	**Charlotte aux fruits**	**Tarte aux cerises**	**Baba au rhum à la crème vanillée**