

Tel : 04 94 95 62 85

OCTOBRE

Repas à Choisir

Email : a.vossouhais@free.fr

Du lundi 28 octobre au dimanche 3 novembre 2024

Site Internet: www.avossouhais-repasdomicile.com

A RENDRE AVANT LE 1er SEPTEMBRE 2024

	Menu 1	Menu 2
lundi 28/10/2024	<input type="checkbox"/> pate en croute richelieu <input type="checkbox"/> choucroute alsacienne <input type="checkbox"/> camembert <input type="checkbox"/> tarte abricot	<input type="checkbox"/> Salade Exotique <input type="checkbox"/> cuisse de poulet rôti <input type="checkbox"/> pommes rissolées ail et persil maison <input type="checkbox"/> fromage blanc aux fruits <input type="checkbox"/> paris brest
mardi 29/10/2024	<input type="checkbox"/> salade de chèvre chaud Maison <input type="checkbox"/> tagliatelles à la bolognaise <input type="checkbox"/> pavé affinois <input type="checkbox"/> beignet aux pommes	<input type="checkbox"/> Flan de Courgettes à la Menthe Fraiche <input type="checkbox"/> Cervelas Obernois <input type="checkbox"/> poireaux à la crème maison <input type="checkbox"/> yaourt aux fruits <input type="checkbox"/> moelleux au chocolat
mercredi 30/10/2024	<input type="checkbox"/> samousa de bœuf à l'indienne <input type="checkbox"/> sauté de veau forestier <input type="checkbox"/> poelée de légumes d'hiver maison <input type="checkbox"/> emmental <input type="checkbox"/> gateau aux peches passion	<input type="checkbox"/> salade de coleslaw <input type="checkbox"/> filet de saint Pierre sauce marinière <input type="checkbox"/> Boulgour <input type="checkbox"/> liégeois au chocolat <input type="checkbox"/> tarte aux poires
jeudi 31/10/2024	<input type="checkbox"/> Potage de Légumes Verts Maison <input type="checkbox"/> veritable tortilla pommes de terre au four <input type="checkbox"/> tartare ail et fines herbes <input type="checkbox"/> paris brest	<input type="checkbox"/> salade de quinoa aux tomates <input type="checkbox"/> filet de poulet aux asperges <input type="checkbox"/> duo d'haricots ail et persil <input type="checkbox"/> faiselle nature <input type="checkbox"/> éclair au café
vendredi 01/11/2024	<input type="checkbox"/> salade foie de volaille vinaigre balsamique <input type="checkbox"/> rôti de veau écrasé d'olives noires <input type="checkbox"/> tomates gratinées à la mozzarella maison <input type="checkbox"/> tomme noire <input type="checkbox"/> clafoutis aux fruits	<input type="checkbox"/> cake au jambon <input type="checkbox"/> Langue de bœuf sauce aux Câpres <input type="checkbox"/> coquillettes <input type="checkbox"/> liégeois vanille <input type="checkbox"/> tarte aux myrtilles
samedi 02/11/2024	<input type="checkbox"/> accras de morue <input type="checkbox"/> filet de maquereaux au vin blanc <input type="checkbox"/> Risotto aux Champignons <input type="checkbox"/> rondelé noix <input type="checkbox"/> crêpe à la confiture	<input type="checkbox"/> Choux Rouge Emincé <input type="checkbox"/> Crêpe aux champignons <input type="checkbox"/> gratin de courgettes <input type="checkbox"/> carré frais <input type="checkbox"/> tartelette noix de coco
dimanche 03/11/2024	<input type="checkbox"/> poireaux vinaigrette maison <input type="checkbox"/> Rôti de Dindonneau Sauce Grand Veneur <input type="checkbox"/> poelée d'aubergines et courgettes maison <input type="checkbox"/> saint paulin <input type="checkbox"/> Liégeois mangue passion	<input type="checkbox"/> salade de penne au thon <input type="checkbox"/> boulette d' agneau à la menthe <input type="checkbox"/> semoule <input type="checkbox"/> yaourt nature <input type="checkbox"/> flan patissier