

Les Mets du Jour

du lundi 15 septembre au dimanche 21 septembre 2025

entrée 2.90€

plat (par jour 1 végétarien ou 1 viande ou 1 poisson) 9.60€

dessert 2.90€

Menu (plat + entrée OU dessert) 11.95€

Lundi 15 septembre 2025

Entrée

3037 SALADE COLESLAW

3264 GASPACCHO DE TOMATES

Plat

PLAT DE VOLAILLE 2543 COQUELET SAUCE DIABLE, GRENAILLES ROTIES

PLAT DE VEGETARIEN 2546 MACARONI AUX COURGETTES ET AUBERGINES, MOZARELLE PESTO

Dessert

10079 CROUSTILLANT CHOCOLAT CAMEL

10151 POIRE PATE A TARTINER JARDIN BIO

Mardi 16 septembre 2025

Entrée

3035 TABOULÉ AUX HERBES ET DÉS DE CONCOMBRES

3016 LENTILLE CAPRES OIGNONS

Plat

PLAT DE VIANDE 2542 SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES ET TOMATES, SEMOULE

PLAT DE POISSON 2089 BRANDADE DE POISSON

Dessert

10091 TIRAMISU

10259 SALADE DE FRUITS DE SAISON

Mercredi 17 septembre 2025

Entrée

3175 CUBES DE MELON

3060 TOMATE BASILIC MOZZA

Plat

PLAT DE VOLAILLE 2003 TAGINE DE POULET AU CITRON CONFIT ET BOULGOUR

PLAT DE POISSON 2544 BEIGNETS DE CALAMAR SAUCE TARTARE (ne pas faire chauffer la sauce)

Dessert

10168 CHARLOTTE À LA CRÈME PRALINÉE

10041 -- DOUCEUR AUX 3 CHOCOLATS

Jeudi 18 septembre 2025

Entrée

3120 CONCOMBRE A LA CREME

3240 PENNE AU PESTO ROUGE

Plat

PLAT DE VOLAILLE 2547 POULET TIKKA MASSALA, RIZ JAUNE AUX AMANDES

PLAT DE POISSON 2169 FILET DE MERLU, CONCASSÉE DE TOMATES AU THYM, COURGETTES ET SEMOULE

Dessert

10009 - CREME CITRON & FROMAGE BLANC & FRAMBOISES

10001 CREME INTENSE CHOCOLAT

Vendredi 19 septembre 2025

Entrée

3059 CAVIAR D'AUBERGINES GRAINES DE TOURNESOL

3035 TABOULÉ AUX HERBES ET DÉS DE CONCOMBRES

Plat

PLAT DE VIANDE 2545 SAUCISSE DE TOULOUSE , ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

PLAT DE VEGETARIEN 2152 RISOTTO AUX COURGETTES

Dessert

10259 SALADE DE FRUITS DE SAISON

10091 TIRAMISU

Nos offres Mets raffinés

DU VENDREDI 19 SEPTEMBRE AU DIMANCHE 21 SEPTEMBRE 2025

Entrées

6001 VERRE AVOCAT MANGUE CRABE 8.50€

6000 TARTARE DE SAUMON CIBOULETTE 8.50€.

6006 VERRE PAMPLEMOUSSE AVOCAT ECREEVISSE 8.50€.

Plats (à réchauffer au micro-onde OU four traditionnel)

7319 HADDOCK A L IRLANDAISE SAUCE MOUTARDE, RISOTTO AUX OIGNONS CONFITS 16.20 €

7301 CARRÉ DE COCHON RÔTI, MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE
ET LASAGNE DE TOMATES 17.00 €

7300 SUPREME DE VOLAILLE "GERARD", POLENTA FONDANTE ET LÉGUMES CROQUANTS 17.20€

7320 DORADE CREME LEGEREMENT AILE, CANNELLONI D EPINARDS,
PETALES D OIGNONS ROUGES 18.10€

7249 GAMBAS CROUSTILLANTES AU CURRY, POLENTA ET PETITS LÉGUMES 18.40€

7302 AGNEAU FONDANT EN TAJINE, FRUITS SECS ET CAROTTES BICOLORES 21.30 €

7303 FILET DE BŒUF SAUCE BORDELAISE, CANNELLONI AUX LÉGUMES D'ÉTÉ, ET PESTO 24.30€

Desserts

11013 ROCHER BISCUIT VANILLE CHOCOLAT NOIX DE PECAN 4.30 €

11077 DOME EXOTIQUE 4.30 €

11053 DOME POIRE CAMEL 4.30€

POUR COMMANDER

www.arometsaveurs.com

contact@arometsaveurs.com

Valérie et Jacques Romagné
Co /fondateurs

AroMetSaveurs Laboratoire Frépillon
01 39 31 35 00

AroMetSaveurs St Prix
01 39 59 70 60

AroMetSaveurs Franconville
01 34 13 57 42