

# Les Mets du Jour

du lundi 16 février au dimanche 22 février 2026

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 16 février 2026**

### **Entrée**

3247 LABNEH À LA LIBANAISE

3323 ŒUFS DURS MAYONNAISE

### **Plat**

**CHAUD VÉGÉTARIEN** 2568 POIREAU & CHEVRE NOISETTE EN TARTE, SALADE DE LENTILLES

**CHAUD VOLAILLE** 2567 BLANQUETTE DE POULET AUX CHAMPIGNONS, RIZ & CAROTTES

### **Dessert**

10035 CRÈME À LA PISTACHE, CRUMBLE DE NOISETTES

10044 TIRAMISU A L'OREO

**Mardi 17 février 2026**

**Entrée**

3028 SOUPE DE POIREAUX

3037 COLESLAW

**Plat**

**CHAUD POISSON** 2569 LIEU SAUCE AUX HERBES, POIREAUX ET POMMES DE TERRE

**CHAUD VIANDE** 2521 HACHI PARMENTIER DE BOEUF, SALADE VERTE

**Dessert**

10045 CHARLOTTE CHOCOLAT

10211 RIZ AU LAIT À LA FLEUR D'ORANGER

**Mercredi 18 février 2026**

**Entrée**

3036 SALADE DE MACHE CHEVRE ET NOIX

3057 LENTILLE MOUTARDE

**Plat**

**CHAUD VÉGÉTARIEN** 2139 LASAGNE DE LEGUMES ANCIENS (epinard champignon potimarron )

**CHAUD VOLAILLE** 2153 VOLAILLE FACON GRAND MERE, GRENAILLES & HARICOTS VERTS

**Dessert**

10903 ANANAS FRAIS

10029 FACON PARIS BREST

**Jeudi 19 février 2026**

**Entrée**

3241 BRESSAOLA & SAUCISSON SEC

3020 POIREAUX VINAIGRETTE MOUTARDE A L'ANCIENNE

**Plat**

**CHAUD POISSON** 2566 GRATIN DE POISSON, RIZ, COMPOTEE MEDITERRANEENNE

**CHAUD VIANDE** 2570 PORC MIJOTE A LA TOMATE, POLENTA & BROCOLIS

**Dessert**

11209 -CHARLOTTE AUX POIRES

10079 -CROUSTILLANT CHOCOLAT CARAMEL

Vendredi 20 février 2026

### Entrée

3321 PENNE AU PESTO ROSSO

3152 TAPENADE D'ARTICHAUT

### Plat

**CHAUD VIANDE** 2564 JOUE DE BŒUF CONFITE AUX CAROTTES & POMMES VAPEUR

**CHAUD VOLAILLE** 2340 TAJINE DE POULET SEMOULE ET LEGUMES

### Dessert

10201 LEMON CURD ET ÉCLATS DE GALETTE ST MICHEL

10091 -TIRAMISU

# La Carte Mets Raffinés

du vendredi 20 février au dimanche 22 février 2026

## Entrées

6001 VERRE AVOCAT MANGUE CRABE 8.50€

6010 VERRE CREMEUX CHAMPIGNON 8.50€

6006 VERRE PAMPLEMOUSSE AVOCAT ECREVISSE 8.50€

6098 VERRE TARTARE DE BAR ROTI ESTRAGON & AGRUMES 8.50€

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

7268 RISOTTO DE PLEUROTTE, CÈPES ET GIROLLES 12.40€

7330 CHOU FARCI DE TRADITION, JUS DE PORTO 15.50 €

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

7240 FRICASSÉE DE VOLAILLE SAUCE MORILLES, GRATIN DAUPHINOIS 17.70€

7277 CHOUROUTE DE POISSONS 17.80 €

7241 PINTADE FLAMBÉE AU COGNAC, CRUMBLE DE LÉGUMES 18.50 €

7342 SANDRE A LA NORMANDE, BAVAROIS DE POIREAUX & POMMES 19.40 €

7343 LOTTE ET GAMBAS CRÈME DE WHISKY, RISOTTO AUX CÈPES 25.50 €

7344 MEDAILLON RIS DE VEAU, GIROLLES & PLEUROTTE PERSILLÉES 26.80 €

## Desserts

11099 ROYAL CHOCOLAT 4.60 €

11053 DOME POIRE CARAMEL 4.60€

11029 SABLE FRAMBOISES PISTACHES 4.60€

11088 ECLOSION DE MANDARINE IMPERIALE 4.60 €

11071 SABLE NORMAND AUX POMMES CARAMEL BEURRE SALÉE CRÈME MONTÉE 4.60 €

# POUR COMMANDER

[www.arometsaveurs.com](http://www.arometsaveurs.com)

[contact@arometsaveurs.com](mailto:contact@arometsaveurs.com)

Valérie et Jacques Romagné  
Co /fondateurs

AroMetSaveurs St Prix  
01 39 59 70 60

AroMetSaveurs Franconville  
01 34 13 57 42