

# Les Mets du Jour

du lundi 20 avril au dimanche 26 avril 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€

## SEMAINE 17

 Avril avance... et les cuisines voyagent déjà vers les beaux jours.

Avec les vacances de printemps qui commencent pour beaucoup, les envies changent : un peu plus de soleil dans l'assiette, des saveurs méditerranéennes et des recettes conviviales à partager.

Comme le dit le dicton, "**Avril ne tient pas en place**"... et nos assiettes non plus.

Entre fraîcheur printanière, légumes tendres, fruits rouges et premières notes estivales, une cuisine simple, de saison... avec déjà un petit air d'été..

Bonnes vacances de Pâques

Lundi 20 avril 2026

## Entrée

3092 SALADE THAI SAUCE SOJA

3239 MORTADELLE PISTACHEE

## Plat

**PLAT DE VEGETARIEN** 2045 RAVIOLES DU DAUPHINE, TOMBE D EPINARDS & NOISETTES

**PLAT DE VOLAILLE** 2572 VOLAILLE AU JUS, GRATIN DAUPHINOIS & HARICOTS

## Dessert

10009 CREME CITRON & FROMAGE BLANC & FRAMBOISES

10259 SALADE DE FRUITS DE SAISON

Mardi 21 avril 2026

## Entrée

3240 PENNE AU PESTO ROUGE

3231 CUBES DE PASTèques

## Plat

**PLAT DE POISSON** 2141 LASAGNE DE SAUMON AUX ÉPINARDS

**PLAT DE VOLAILLE** 2539 PAELLA (traditionnelle avec moule, crevette, volaille, chorizo , calamar)

## Dessert

10181 TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES

10261 PANACOTTA A LA MANGUE

Mercredi 22 avril 2026

## Entrée

3143 SALADE DE POMME DE TERRE

3510 SALADE DE QUINOA RADIS TOMATES

## Plat

**PLAT DE POISSON** 2291 FISH CHIPS DE CABILLAUD, GRENAILLES ROTIES,  
SAUCE TARTARE (enlever la sauce à la rechauffe)

**PLAT DE VIANDE** 2105 LASAGNE BOLOGNAISE

## Dessert

10151 -POIRE PATE A TARTINER JARDIN BIO

10246 RIZ AU LAIT TRADITIONNEL

Jeudi 23 avril 2026

## Entrée

3141 CUBE DE MELON

3238 PASTRAMI AU POIVRE

## Plat

**PLAT DE VIANDE** 2136 SAUTÉ DE PORC, HARICOTS BLANCS À LA TOMATE ET CAROTTES AU THYM

**PLAT DE POISSON** 2540 GRATIN DE THON LEGUMES DU SOLEIL,

## Dessert

10259 SALADE DE FRUITS DE SAISON

10220 -CHARLOTTE COCO EXOTIQUE

Vendredi 24 avril 2026

## Entrée

3015 RADIS BEURRE

3036 SALADE DE MACHE CHEVRE ET NOIX

## Plat

**PLAT DE VEGETARIEN** 2344 PENNE PESTO ROSSO MOZARELLE

**PLAT DE VIANDE** 2109 MOUSSAKA MEDITERRANEENNE

## Dessert

10029 FACON PARIS BREST

10168 CHARLOTTE À LA CRÈME PRALINÉE

# Nos Mets Raffinés

**DU VENDREDI 24 AVRIL AU DIMANCHE 26 AVRIL 2026**

## Entrées

6003 VERRE CREME ASPERGE RISOTTO ASPERGE ET PDT OEUF POCHE 8.50€

6000 TARTARE DE SAUMON CIBOULETTE 8.50€.

6006 VERRE PAMPLEMOUSSE AVOCAT ECREVISSE 8.50€.

6001 VERRE AVOCAT MANGUE CRABE 8.50€.

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

7268 VEGETARIEN / RISOTTO DE PLEUROTTE, CÈPES ET GIROLLES 12.40 €

7355 VEGETARIEN / AGNOLOTTI A LA TRUFFE D'ÉTÉ 15.40 €

7350 ROUGET&GAMBAS BOUILLABAISSE SAFRANÉE, FENOUIL PALET PDT 16.50 €

7240 FRICASSÉE DE VOLAILLE SAUCE MORILLES, GRATIN DAUPHINOIS 17.70 €

7358 DORADE CREME D'AIL & CANNELLONI EPINARD 18.10 €

7352 JOUE DE BOEUF CONFITE, JUS BARBECUE & POLENTA 19.40 €

7353 PAUPIETTE DE VEAU MIJOTÉE TOMATE CITRON OLIVE & LEGUMES PRINTANIERES 20.30 €

7357 ST PIERRE, RAVIOLE LANGOUSTE SAUCE HOMARDINE 22.60 €

## Desserts

11099 ROYAL CHOCOLAT 4.60 €

11100 FLORAISON DE FRAISES, VANILLE BASILIC 4.60 €

11029 SABLE FRAMBOISES PISTACHES 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 Laboratoire Frépillon  
01 86 04 60 76

AroMetSaveurs St Prix  
01 39 59 70 60

AroMetSaveurs Franconville  
01 34 13 57 42