

# Les Mets du Jour

du lundi 11 mai au dimanche 17 mai 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€

## Caractéristiques de Cuisine

Semaine du 11 au 17 mai 2026

### LES MARCHÉS SE COLORIENT... LES ASSIETTES S'ENRICHISSENT

Les étals se remplissent de couleurs, et les envies suivent.

Fruits rouges, légumes tendres, recettes ensoleillées...  
une cuisine de saison, gourmande et vivante.

→ Comme le dit le dicton :

*"Au mois de mai, fais ce qu'il te plaît"...*  
et surisut, régale-toi.

→ À découvrir dans nos menus  
du jour & week-end

*Belle semaine pleine de saveurs*

Lundi 11 mai 2026

## Entrée

3037 COLESLAW

3059 CAVIAR D'AUBERGINES

## Plat

**PLAT DE VIANDE** 2114 CHILI CONE CARNE

**PLAT DE VOLAILLE** 2541 BLANQUETTE DE DINDE FLAN DE BROCOLIS ET CAROTTE CUMIN

## Dessert

10241 MOUSSE AU CHOCOLAT

10104 GRANOLA FRAISES RHUBARBE

Mardi 12 mai 2026

## Entrée

3090 SOUPE FROIDE DE PETIT POIS CITRON VERT CORIANDRE

3143 SALADE DE POMME DE TERRE

## Plat

**PLAT DE POISSON** 2341 LIGUINES AUX COURGETTES ET PETITES CREVETTES SAUTÉES

**PLAT DE VIANDE** 2372 SAUTE DE PORC MARENGO, PETITS POIS ET CAROTTES

## Dessert

10259 SALADE DE FRUITS DE SAISON

10182 TIRAMISU AUX ABRICOTS

Mercredi 13 mai 2026

## Entrée

3083 CÈLERI REMOULADE

3091 RILLETTE DE POISSONS A L'ANETH

## Plat

**PLAT DE VEGETARIEN** 2016 RISOTTO AUX ASPERGES

**PLAT DE VOLAILLE** 2242 POULET SAUCE PEANUT, GRENAILLES ROTIES & LEGUMES VERTS

## Dessert

10009 CREME CITRON & FROMAGE BLANC & FRAMBOISES

10199 MOUSSE CARAMEL GINGEMBRE, CRUMBLE DE NOISETTES

Jeudi 14 mai 2026

**Férié**

Vendredi 15 mai 2026

### Entrée

3047 TABOULE VERDE

3289 TOMATES BASILIC

### Plat

**PLAT DE POISSON** 2224 COLIN CURCUMA RATATOUILLE RIZ BASMATI CHAUD

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

### Dessert

10013 RIZ AU LAIT ET CAMEL BEURRE SALÉ

10259 SALADE DE FRUITS DE SAISON

# Nos offres Mets raffinés

**DU VENDREDI 15 MAI AU DIMANCHE 17 MAI 2026**

## Entrées

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

6098 VERRE TARTARE DE BAR ROTI ESTRAGON & AGRUMES 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 )

7351 SAUMON A L OSEILLE FLAN DE COURGETTE 20.20 €

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

7268 RISOTTO DE PLEUROTTE, CÈPES ET GIROLLES 12.40 €

7355 AGNOLOTTI A LA TRUFFE D ÉTÉ 15.40€

7326 MERLU RÔTI, SATAY PARFUMÉ, WOOK DE NOUILLES AUX SHIITAKÉS 17.50 €

7313 SANDRE POELEE DE RHUBARBE AU VINAIGRE BALSAMIQUE, TURBAN DE COURGETTES 18.90 €

7275 MIGNON DE PORC CRÈME ÉPOISSES TATIN DE POMMES TERRE 16.50€

7362 FILET DE PINTADE, TOMATE MOZZA, CREME BASILIC, GRATIN DE COURGETTES 17.70 €

## Desserts

11099 ROYAL CHOCOLAT 4.60 €

11029 SABLE FRAMBOISES PISTACHES 4.60€

11100 FLORAISON DE FRAISES, VANILLE BASILIC 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