

Les Mets du Jour

du lundi 25 au dimanche 31 mai 2026

Menu spécial Fête des Mères

Retrouvez le menu page 7

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 25 mai 2026

Entrée

3136 TZATZIKI DE COURGETTES

3007 PENNE ANTIPASTI

Plat

PLAT DE VEGETARIEN 2321 PATE AUX AUBERGINES ET TOMATES, RICOTTA ET GORGONZOLLA

PLAT DE VOLAILLE 2147 POULET BASQUAISE GRENAILLES ROTIES

Dessert

10069 -MOUSSE CHOCOLAT & CROUSTILLANT COCO

10019 BANOFFEE BANANE SPECULOOS

Mardi 26 mai 2026

Entrée

3127 GASPACHO DE CONCOMBRES ET DE COURGETTES

3512 COCO BIO CITRON & CROQUANT

Plat

PLAT DE VIANDE 2595 BOULETTES DE VIANDE SAUCE TOMATE, POLENTA AUX PETITS POIS

PLAT DE VOLAILLE 2147 POULET BASQUAISE GRENAILLES ROTIES

Dessert

10041 DOUCEUR AUX 3 CHOCOLATS

10035 CRÈME À LA PISTACHE, CRUMBLE DE NOISETTES

Mercredi 27 mai 2026

Entrée

3236 SALADE DE POMME DE TERRE ET RADIS

3151 TOMATES CERISES AU PESTO

Plat

PLAT DE VIANDE 2545 SAUCISSE SAUCE DIABLE , ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

PLAT DE VOLAILLE 2549 VOLAILLE SAUCE POIVRON CITRON, HARICOTS VERTS

Dessert

10259 SALADE DE FRUITS DE SAISON

10161 MOUSSE DE FROMAGE BLANC ET PURÉE D'ABRICOTS

Jeudi 28 mai 2026

Entrée

3198 HOUMOUS, AMANDES TORREFIEES, MENTHE ET PAPRIKA

3515 CELERI BRANCHE FRAICHEUR

Plat

PLAT DE POISSON 2113 DAHL AUX CREVETTES

PLAT DE VIANDE 2109 MOUSSAKA

Dessert

10022 PANNA COTTA & PUREE DE FRAISES

10178 RIZ AU LAIT, COULIS PÊCHE BLANCHE

Vendredi 29 mai 2026

Entrée

3510 SALADE DE QUINOA RADIS TOMATES

3187 RILLETTE DE SARDINES ET THON

Plat

PLAT DE POISSON 2544 BEIGNETS DE CALAMAR SAUCE TARTARE&POMMES SAUTEES

PLAT DE VEGETARIEN 2052 RISOTTO LEGUMES DU SOLEIL

Dessert

10136 ILE FLOTTANTE

10259 SALADE DE FRUITS DE SAISON

Bonne fête Maman

Du vendredi 29 mai au dimanche 31 mai 2026

Menu spécial Fête des Mères

ENTRÉE

6104 – Tranche de foie gras, chutney de rhubarbe et fraises 11.50 €

PLATS

7364 – Tournedos de magret de canard, abricot, purée de céleri 15.50 €

7239 – Risotto crémeux de homard à la sicilienne, légumes verte 23.20 €

DESSERTS

11050 – Pâte sucrée aux fruits rouges (framboises, fraises, cerises) 4.80 €

12070 – Pâte sucrée aux fruits rouges pour 4 px
(framboises, fraises, cerises) 26.00 €

Le reste de la carte

ENTRÉES

6000 – Verre tartare de saumon ciboulette 8.50 €

6006 – Verre pamplemousse avocat écrevisse 8.50 €

6001 – Verre avocat mangue crabe 8.50 €

PLATS (À RÉCHAUFFER AU MICRO-ONDES OU AU FOUR TRADITIONNEL)

7268 – Végétarien / risotto de pleurottes, cèpes et girolles 12.40 €

7348 – Cabillaud et crevettes, bouillon thaï, maki de riz aux cébettes 17.50 €

7240 – Fricassée de volaille sauce morilles, gratin dauphinois 17.70 €

7369 – Brochette d'agneau paprika, sauce tomate citron, légumes printaniers 17.70 €

7365 – Filet de bœuf jus parfait, girolles et râpés de pommes de terre 18.00 €

7363 – Bar pistil de safran, mini bavarois de petits pois 18.60 €

7249 – Gambas croustillantes au curry, polenta et petits légumes 18.90 €

7351 – Saumon à l'oseille, flan de courgette 20.20 €

DESSERTS

11100 – Floraison de fraises, vanille, basilic 4.60 €

11029 – Sablé framboises pistaches 4.60 €

11099 – Royal chocolat 4.60 €

POUR COMMANDER

www.arometsaveurs.com

contact@arometsaveurs.com

Valérie et Jacques Romagné
Co /fondateurs

AroMetSaveurs St Prix
01 39 59 70 60

AroMetSaveurs Franconville
01 34 13 57 42