

# Les Mets du Jour

du lundi 01 juin au dimanche 07 juin 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€

 *Le mois de juin marque toujours un changement de rythme en cuisine.*

Les produits gagnent en couleur, les recettes en fraîcheur, et les assiettes prennent déjà des accents d'été.

Courgettes, basilic, tomates, agrumes, herbes fraîches... cette semaine célèbre une cuisine généreuse, légère et pleine de soleil.

Comme le rappelle le dicton : *"En juin, beau soleil qui donne n'a jamais ruiné personne."*

Une invitation à profiter simplement des beaux produits de saison.

Lundi 1<sup>er</sup> juin 2026

## Entrée

3057 LENTILLE MOUTARDE

3345 SALADE DE CHOUX ROUGES

## Plat

**PLAT VEGETARIEN** 2332 POLENTA AUX HERBES, LÉGUMES DU SOLEIL CONFITS

**PLAT DE VOLAILLE** 2561 POULET SAUTE CHASSEUR LARDON COQUILLETTES CAROTTES

## Dessert

10003 CHEESECAKE AU CITRON

10091 TIRAMISU

Mardi 02 juin 2026

## Entrée

3323 ŒUFS DURS MAYONNAISE

3327 CUBE DE PASTÈQUE ET CONCOMBRE

## Plat

**PLAT DE POISSON** 2553 TRUITE ROTIE, COURGETTES SAUTEES , POMMES DE TERRE

**PLAT DE VOLAILLE** 2220 SAUTE DE VOLAILLE A LA MOUTARDE TAGLIATELLES

## Dessert

10259 SALADE DE FRUITS DE SAISON

10168 CHARLOTTE À LA CRÈME PRALINÉE

Mercredi 03 Juin 2026

## Entrée

3152 TAPENADE D'ARTICHAUT

3513 PIEMONTAISE LARDON DE VOLAILLE

## Plat

**PLAT DE VEGETARIEN** 2016 RISOTTO AUX ASPERGES

**PLAT DE VOLAILLE** 2269 POULET AUX CHAMPIGNONS ET LENTILLES, SAUCE COCO CITRONNELLE

## Dessert

10045 CHARLOTTE CHOCOLAT

10187 PANNA COTTA & PUREE DE GROSEILLE

Jeudi 04 juin 2026

## Entrée

3289 TOMATES BASILIC

3091 RILLETTE DE POISSONS A L'ANETH

## Plat

**PLAT DE VIANDE** 2134 GRATIN D AUPHINOIS AU JAMBON ET LARDON

**PLAT DE VOLAILLE** 2121 CURRY DE POULET ET LÉGUMES AU LAIT DE COCO, PATATES DOUCES

## Dessert

10259 SALADE DE FRUITS DE SAISON

10203 RIZ AU LAIT ET BRISURES DE NOISETTES

Vendredi 05 juin 2026

### Entrée

3144 SALADE DE POMME DE TERRE ET FEVE

3173 RILLETTE SAUMON CONCOMBRE

### Plat

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

**PLAT DE VIANDE** 1394 BOEUF A L ASIATIQUE, CAJOU & VERMICELLES

### Dessert

10041 -DOUCEUR AUX 3 CHOCOLATS

10180 MOUSSE DE FROMAGE BLANC ET COCO

# Nos Mets Raffinés

**DU VENDREDI 05 JUIN AU DIMANCHE 07 JUIN 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 €

7364 TOURNEDOS DE MAGRET DE CANARD, ABRICOT, PUREE DE CELERI 15.50 €

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

7366 VOLAILLE AU COMTE, GRATIN , SAUCE MOUTARDE 17.70 €

7369 BROCHETTE D AGNEAU PAPRIKA , SAUCE TOMATE CITRON, LEGUMES PRINTANIERS 17.70 €

7365 FILET DE BŒUF JUS PARFAIT, GIROLLES ET RAPES 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 €

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

7299 LOTTE SNACKÉE, VELOURS DE CHORIZO ET BAVAROIS DE PETITS POIS AU BASILIC 25.50 €

## Desserts

11099 ROYAL CHOCOLAT 4.60 €

11100 FLORAISSON 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