

Les Mets du Jour

du lundi 06 avril au dimanche 12 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€

 *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^{er} 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 COQUILLETES 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 FLORAISON DE FRAISES, VANILLE BASILIC 4.60 €

11029 SABLE FRAMBOISES PISTACHES 4.60€

POUR COMMANDER

www.arometsaveurs.com

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