

Les Mets du Jour

du lundi 06 juillet au dimanche 12 juillet 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€

Lundi 06 juillet 2026

Entrée

3037 COLESLAW

3059 CAVIAR D'AUBERGINES

Plat

PLAT chaud DE VIANDE 2114 CHILI CONE CARNE

PLAT froid DE VOLAILLE 1233 SALADE D'ASPERGES CAROTTES JAUNE POLENTA AUX HERBES,
ŒUF GRAINES D ANIS VERT

Dessert

10241 MOUSSE AU CHOCOLAT

10104 GRANOLA FRAISES RHUBARBE

Mardi 07 juillet 2026

Entrée

3090 SOUPE FROIDE DE PETIT POIS CITRON VERT CORIANDRE

3143 SALADE DE POMME DE TERRE

Plat

PLAT froid DE POISSON 1329 SALADE DE RIZ D'ÉTÉ AU SAUMON, CONCOMBRES ET PETITS POIS

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

Dessert

10259 SALADE DE FRUITS DE SAISON

10182 TIRAMISU AUX ABRICOTS

Mercredi 07 juillet 2026

Entrée

3083 CÈLERI REMOULADE

3091 RILLETTE DE POISSONS A L'ANETH

Plat

PLAT chaud DE VEGETARIEN 2016 RISOTTO AUX ASPERGES

PLAT froid DE VOLAILLE 1201 SALADE DE RIZ SESAME POULET CAROTTE SAUTEES

Dessert

10009 CREME CITRON & FROMAGE BLANC & FRAMBOISES

10199 MOUSSE CARAMEL GINGEMBRE, CRUMBLE DE NOISETTES

Jeudi 09 juillet 2026

Entrée

3152 TAPENADE D'ARTICHAUT

3231 CUBES DE PASTèques

Plat

PLAT chaud DE VIANDE 2105 LASAGNE BOLOGNAISE

PLAT froid DE VOLAILLE 1097 PIEMONTAISE AU JAMBON

Dessert

10011 CRÈME VANILLE AUX ŒUFS ET AMANDES

10114 PANNA COTTA CHOCOLAT

Vendredi 10 juillet 2026

Entrée

3047 TABOULE VERDE

3289 TOMATES BASILIC

Plat

PLAT **froid** ET / OU chaud DE **POISSON** 2224 COLIN CURCUMA RATATOUILLE RIZ BASMATI CHAUD

PLAT **froid** ET / OU DE **VEGETARIEN** 2344 PENNE PESTO ROSSO MOZARELLE

Dessert

10013 RIZ AU LAIT ET CAMEL BEURRE SALÉ

10259 SALADE DE FRUITS DE SAISON

Nos Mets Raffinés

DU VENDREDI 10 AU DIMANCHE 12 JUILLET 2026

Entrées

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 €

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

7351 SAUMON A L OSEILLE FLAN DE COURGETTE 20.20 €

7348 CABILLAUD ET CREVETTES, BOUILLON THAI, MAKI DE RIZ AUX CEBETTES 17.50 €

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

7239 RISOTTO CRÉMEUX DE HOMARD A LA SICILIENNE, LÉGUMES VERDE 23.20 €

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

7366 VOLAILLE AU COMTE, GRATIN , SAUCE MOUTARDE 17.70 €

7240 FRICASSÉE DE VOLAILLE SAUCE MORILLES, GRATIN DAUPHINOIS 17.70 €

7354 EFFILOCHÉE DE CHAROLAIS AU POIVRE PENJA, GAUFRE DE PDT 19.80 €

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

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

7315 CREVETTES MARINEES JULIENNE DE LEGUMES ET RIZ BASMATI 16.20 €

7370 DUO DE BAR ET SAUMON JUS CRUSTACES, RISOTTO ASPERGES VERTES 20.50 €

7370 NAVARIN D AGNEAU AUX PETITS LEGUMES PRINTANIER 19.50 €

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

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