

Les Mets du Jour

du lundi 13 juillet au dimanche 19 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 13 juillet 2026

Entrée

3077 SALADE DE BETTERAVES ET GRAINES DE COURGES BIO

3179 CHIFFONNADE DE JAMBON SEC

Plat

PLAT DE VIANDE 2521 HACHI PARMENTIER DE BOEUF, SALADE VERTE

PLAT DE VOLAILLE 2596 POULET PROVENÇAL, TOMATES OLIVES & POLENTA

Dessert

10064 -CHARLOTTE CARAMEL & PECHES

10043 -TARTELETTE CITRON DESTRUCTURÉE

Mardi 14 juillet 2026

Férié

Mercredi 15 juillet 2026

Entrée

3322 CHOUCROUTE DE FENOUIL AU CAPRES

3005 ROQUETTE CONCOMBRE TOMATES ET CIVE

Plat

PLAT DE VEGETARIEN 2152 RISOTTO AUX COURGETTES

PLAT DE VOLAILLE 2327 DINDE AUX HERBES POMME DE TERRE ROTIES, AUBERGINES ET COURGETTES CONFITES

Dessert

10905 MOUSSE FROMAGE BLANC & PUREE DE RHUBARBE

10001 CREME INTENSE CHOCOLAT

Jeudi 16 juillet 2026

Entrée

3015 RADIS BEURRE

3240 PENNE AU PESTO ROUGE

Plat

PLAT DE VIANDE 2301 ASSIETTE ORIENTALE AU BŒUF, CAVIAR D'AUBERGINES A LA TOMATE

PLAT DE VOLAILLE 2586 VOLAILLE CREME CITRON, POMMES DAUPHINES & HARICOTS VERTS

Dessert

10259 SALADE DE FRUITS DE SAISON

10168 -CHARLOTTE Â LA CRÈME PRALINÉE

Vendredi 17 juillet 2026

Entrée

3092 SALADE THAI SAUCE SOJA

3238 PASTRAMI AU POIVRE

Plat

PLAT DE POISSON 2089 BRANDADE DE POISSON

PLAT DE VEGETARIEN 2112 LASAGNE COURGETTE CHEVRE

Dessert

10181 TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES

10261 PANACOTTA A LA MANGUE

Nos Mets Raffinés

DU VENDREDI 17 JUILLET AU DIMANCHE 19 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 €

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 €

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 €

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