

Les menus de la



SEM 22 **Semaine du 30 mai au 5 juin**

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

A DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE AVANT LE 16 MAI.

Les plats de remplacement

MACÉDOINE MAYONNAISE | TERRINE DE CAMPAGNE | AIGUILLETES DE POULET | FILET DE POISSON | PÂTES AU BEURRE | PURÉE DE CAROTTES | YAOURT NATURE | COMPOTE DE FRUITS | FROMAGE BLANC | ENTREMETS CAFÉ

LUNDI 30

- Carottes citronnées
- Saumonette en persillade
- Pommes de terre vapeur
- Gouda
- Yaourt aromatisé

MARDI 31

- Melon
- Aiguillette de poulet au jus
- Duo de courgettes
- Six de Savoie
- Semoule au lait BIO

MERCREDI 1

- Crevettes au beurre
- Rôti de bœuf sauce Tartare
- Coquillettes
- Rondelé à l'ail
- Pêche

JEUDI 2

- Salade de lentilles
- Sauté de dinde au curry
- Céleris cubes sautés
- Camembert
- Fromage frais aux fruits

VENDREDI 3

- Tomates à l'huile d'olive
- Colin sauce Nantua
- Bouquet breton (chou fleur et brocolis)
- Petit moulé nature
- Crème saveur madeleine

SAMEDI 4

- Julienne de légumes mayonnaise
- Boudin noir
- Purée aux 2 pommes
- Edam
- Fraises au sucre

DIMANCHE 5

- Pâté en croûte
- Navarin d'agneau
- Printanière de légumes
- Camembert
- Tarte au citron



Les menus de la



SEM 23 **Semaine du 6 au 12 juin**

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

A DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 23 MAI.**

Les plats de remplacement

MACÉDOINE MAYONNAISE | TERRINE DE CAMPAGNE | AIGUILLETES DE POULET | FILET DE POISSON | PÂTES AU BEURRE | PURÉE DE CAROTTES | YAOURT NATURE | COMPOTE DE FRUITS | FROMAGE BLANC | ENTREMETS CAFÉ

LUNDI 6

- Terrine de légumes crème citron
- Suprême de pintade en tapenade**
- Tomate provençale** *et champignons*
- Saint Paulin
- Crêmet d'Anjou

MARDI 7

- Riz niçois
- Jambon sauce madère**
- Carottes BIO persillées**
- Chanteneige
- Nectarine

MERCREDI 8

- Concombre à la crème
- Paupiette de veau** *sauce moutarde*
- Pâtes papillons**
- Emmental
- Fromage blanc au sucre

JEUDI 9

- Pamplemousse
- Tajine de volaille**
- Navets persillés**
- Rondelé aux noix
- Entremets citron au lait BIO

VENDREDI 10

- Saucisson à l'ail et beurre
- Parmentier de poisson**
- Gouda
- Fraises au sucre

SAMEDI 11

- Melon
- Daube de bœuf à la niçoise**
- Trio de légumes**
- Camembert
- Crème au miel

DIMANCHE 12

- Salade méditerranéenne
- Rôti de porc au romarin**
- Pommes fondantes safranées**
- Edam
- Tarte Tatin



Les menus de la



SEM 24 **Semaine du 13 au 19 juin**

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

A DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 30 MAI.**

Les plats de remplacement

MACÉDOINE MAYONNAISE | TERRINE DE CAMPAGNE | AIGUILLETES DE POULET | FILET DE POISSON | PÂTES AU BEURRE | PURÉE DE CAROTTES | YAOURT NATURE | COMPOTE DE FRUITS | FROMAGE BLANC | ENTREMETS CAFÉ

LUNDI 13

Taboulé «maison»

Merlu au beurre d'ail

Mousseline de courgettes

Gouda

Banane

MARDI 14

Melon

Hachi Parmentier purée «maison»

Six de Savoie

Gélatifé chocolat

MERCREDI 15

Salade de pommes de terre au hareng

Omelette

Brunoise provençale

Rondelé à l'ail

Pêche

JEUDI 16

Salade de radis râpés rémoulade

Chipolatas

Haricots verts BIO

Camembert

Semoule au lait BIO

VENDREDI 17

Tomate vinaigrette

Colin meunière citronné

Pommes de terre/épinards

Petit moulé nature

Fraises

SAMEDI 18

Betteraves vinaigrette

Cuisse de poulet

Riz aux poivrons

Edam

Poire

DIMANCHE 19

Mousson de canard

Sauté de veau au paprika

Purée Saint Germain (pois cassés)

Camembert

Crème mangué/abricot



Les menus de la



SEM 25 **Semaine du 20 au 28 juin**

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

A DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 6 JUIN.**

Les plats de remplacement

TOMATES VINAIGRETTE | SAUCISSON À L'AIL | STEAK HACHÉ CHAROLAIS | OMELETTE | HARICOTS VERTS | POMME DE TERRE | YAOURT NATURE | COMPOTE | FROMAGE BLANC | SEMOULE AU LAIT

LUNDI 20

- Macédoine mayonnaise
- Aiguillette de poulet** sauce barbecue
- Pâtes papillons**
- Saint Paulin
- Nectarine

MARDI 21

- Melon
- Gésiers confits** coulis de tomate
- Pommes de terre vapeur**
- Chanteneige
- Petits suisse

MERCREDI 22

- Salade de riz niçoise
- Rôti de bœuf** sauce Tartare
- Salsifis persillés**
- Saint Nectaire
- Abricots

JEUDI 23

- Saucisson à l'ail
- Sot l'y laisse au jus**
- Petit-pois**
- Rondelé au bleu
- Cerises

VENDREDI 24

- Céleri vinaigrette à l'huile de noix
- Merlu aux poivrons**
- Carottes persillées BIO**
- Gouda
- Riz au lait BIO

SAMEDI 25

- Terrine de légumes sauce ciboulette
- Boulettes d'agneau** au curry
- Flageolets au beurre**
- Camembert
- Poire

DIMANCHE 26

- Pâté en croûte
- Filet de saumon** sauce au lard
- Brunoise à la provençale**
- Edam
- Paris Brest

