

Les menus de la

SEM 41 **Semaine du**
6 au 12 octobre

NOM :

TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 22 SEPTEMBRE.**

Les plats de remplacement

Selon les approvisionnements, le service se réserve le droit de modifier les menus

	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	RILLETES	AIGUILLETES DE POULET	FILET DE POISSON	PÂTES AU BEURRE	CAROTTES BIO	YAOURT NATURE	COMPOTE	FROMAGE BLANC	ENTREMETS AU CARAMEL
LUNDI 6										
Betteraves aux fines herbes	●									
Escalope de porc au jus*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Flageolets	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Saint-Paulin	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Poire	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
MARDI 7										
Céleri remoulade	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Tripes à la mode de Caen	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pommes de terre persillées	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Chanteneige	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Fromage blanc au sucre	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
MERCREDI 8										
Pommes de terre à la ravigote	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Boul'bœuf à la niçoise	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Haricots verts Bio au beurre	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Six de Savoie	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Raisin	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
JEUDI 9										
Rillettes de sardines au céleri	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cuisse de pintade aux raisins	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Purée de pommes de terre «maison»	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Rondelé aux noix	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Orange	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
VENDREDI 10										
Pamplemousse	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Colin sauce au vin blanc	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Duo de courgettes	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Camembert	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Semoule à la fleur d'oranger	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
SAMEDI 11										
Champignons à la crème d'ail	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Haricots de mouton	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Emmental	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Kiwi	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
DIMANCHE 12										
Pâté en croûte * - cornichon	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Aile de raie à l'anis étoilé	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Mousseline Crécy	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Édam	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Éclair au café	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Les menus de la



SEM
42 **Semaine du**
13 au 19 octobre

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 29 SEPTEMBRE.**

Les plats de remplacement

Selon les approvisionnements, le service se réserve le droit de modifier les menus

HARICOTS VERTS VINAIGRETTE RILLETES AIGUILLETES DE POULET FILET DE POISSON PÂTES AU BEURRE CAROTTES BIO YAOURT NATURE COMPOTE FROMAGE BLANC ENTREMETS AU CARAMEL

LUNDI 13

Coleslaw
Saucisse de Toulouse *
Cordiale de légumes
Gouda
Crème au pain d'épices

MARDI 14

Betteraves aux échalottes - vinaigrette
Sauté de dinde à la bourguignonne*
Pommes de terre persillées
Chanteneige
Pomme

MERCREDI 15

Carottes rapées au citron
Hachis parmentier
Six de Savoie
Yaourt aux fruits

JEUDI 16

Avocat - vinaigrette
Paupiette de veau sauce moutarde
Épinards à la crème
Rondelé aux noix
Carré à l'abricot

VENDREDI 17

Macédoine - mayonnaise
Cœur de merlu sauce crevettes
Riz Pilaf
Camembert
Orange

SAMEDI 18

Salade de lentilles *
Omelette
Fondue de poireaux
Emmental
Liégeois au café

DIMANCHE 19

Surimi sauce cocktail
Mignon de porc * aux aïelles
Duo de haricots verts Bio et haricots beurre
Rondelé au bleu
Tarte normande aux pommes



VILLE D'ANGERS / Centre communal d'action sociale

*préparation contenant du porc



Les menus de la



SEM
43 **Semaine du**
20 au 26 octobre

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 6 OCTOBRE.**

Les plats de remplacement

Selon les approvisionnements, le service se réserve le droit de modifier les menus

HARICOTS VERTS VINAIGRETTE RILLETTES AIGUILLETES DE POULET FILET DE POISSON PÂTES AU BEURRE CAROTTES BIO YAOURT NATURE COMPOTE FROMAGE BLANC ENTREMETS AU CARAMEL

LUNDI 20

Pommes de terre à la ravigote

Saumonette en matelote *

Cordiale de légumes

Saint-Paulin

Kiwi

MARDI 21

Betteraves à la normande

Jambon grill * sauce Madère

Tortis au beurre

Chanteneige

Compote pomme - annanas

MERCREDI 22

Carottes rapées - vinaigrette

Rognons à la dijonnaise

Céleri rave au beurre

Rondelé ail & fines herbes

Riz au lait « maison »

JEUDI 23

Saucisson à l'ail *

Bœuf aux carottes

Camembert

Crème dessert au café

VENDREDI 24

Chou rouge - vinaigrette

Colin à l'oseille

Riz aux petits légumes

Gouda

Compote pomme - coing

SAMEDI 25

Taboulé « maison »

Sauté de porc au jus *

Cardes provençales

Rondelé aux noix

Orange

DIMANCHE 26

Terrine de légumes sauce crème

Filet de poulet aux pruneaux

Pommes de terre à la lyonnaise

Cammembert

Flan pâtissier



Les menus de la



SEM
44 **Semaine** du
27 octobre
au **2 novembre**

NOM : _____ TOURNÉE : _____

PRÉNOM : _____

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 13 OCTOBRE.**

Les plats de remplacement

Selon les approvisionnements, le service se réserve le droit de modifier les menus

HARICOTS VERTS VINAIGRETTE RILLETTES AIGUILLETES DE POULET FILET DE POISSON PÂTES AU BEURRE CAROTTES BIO YAOURT NATURE COMPOTE FROMAGE BLANC ENTREMETS AU CARAMEL

LUNDI 27

Macédoine « cocktail »

Chipolatas *

Flageolets

Saint-Paulin

Poire

MARDI 28

Céleri rémoulade

Rôti de bœuf sauce béarnaise

Purée de pommes de terre

Chanteneige

Velouté aux fruits

MERCREDI 29

Allumette au fromage

Omelette

Épinards à la crème

Six de savoie

Kiwi

JEUDI 30

Cervelas* - vinaigrette

Escalope de porc au jus *

Purée de panais

Rondelé aux noix

Banane

VENDREDI 31

Chou blanc aux lardons *

Colin à la crème d'ail

Purée Crécy

Camembert

Crème « grand-mère » au chocolat

SAMEDI 1^{ER}

Salade de cœurs de palmiers

Sauté de canard au thym

Pommes de terre sarladaises*

Emmental

Crémets d'Anjou

DIMANCHE 2

Pâté en croûte * et cornichons

Saumon au beurre blanc

Trio de légumes au beurre

Édam

Tarte au citron

