Les menus de la

SEM 49 **Semaine du 30 novembre au 6 décembre**

NOM : ..... TOURNÉE : .....

PRÉNOM : .....

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE AVANT LE 30 OCTOBRE.

Les plats de remplacement

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

	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	RILLETTES	AIGUILLETTES DE POULET	POISSON AU COURT-BOUILLON	PÂTES AU BEURRE	CAROTTES BIOS	YAOURT NATURE	COMPOTE	FROMAGE BLANC	ENTREMETS AU CARAMEL
LUNDI 30	Champignons à la crème d'ail	**Petit salé aux lentilles ***	.....				Gouda	Banane		
MARDI 1ER	Coleslaw	**Boudin blanc ***	**Purée de pommes de terre** *« maison »*				Six de Savoie	Entremets à la vanille		
MERCREDI 2	Haricots blancs ravigote	**Steak haché** - *sauce échalotes*	**Carottes à la crème**				Kiri au chèvre	Clémentines		
JEUDI 3	Rosette* – *cornichon*	**Rôti de dinde** – *sauce chasseur*	**Pâtes papillons**				Rondelé aux noix	Poire		
VENDREDI 4	Céleri rémoulade	**Waterzoï de saumonette**	.....				Camembert	Tapioca au lait *« maison »*		
SAMEDI 5	Haricots verts à la vinaigrette	**Boulettes d'agneau au curry**	**Semoule couscous aux raisins**				Chanteneige	Orange		
DIMANCHE 6	Terrine de légumes – *sauce ciboulette*	**Limande meunière** – *sauce citron*	**Chou-fleur au beurre**				Cantal	Carré à l'abricot		

© CCAS - Ville d'Angers / Maquette INSERTIMAGE / Imprimerie Ville d'Angers - Angers Loire Métropole – Bd de la Résistance et de la Déportation – 49100 Angers / 2026 / NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

*préparation contenant du porc

Les menus de la S A P

SEM 50 Semaine du 7 au 13 décembre

NOM : ..... TOURNÉE : .....

PRÉNOM : .....

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE AVANT LE 6 NOVEMBRE.

Les plats de remplacement

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

	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	RILLETTES	AIGUILLETTES DE POULET	POISSON AU COURT-BOUILLON	PÂTES AU BEURRE	CAROTTES BIOS	YAOURT NATURE	COMPOTE	FROMAGE BLANC	ENTREMETS AU CARAMEL
LUNDI 7	Carottes râpées - ail & persil	**Escalope de porc*** - *sauce aux olives*	**Cardes à la provençale**	Saint-Paulin	Crème aux spéculoos					
MARDI 8	Betteraves à la vinaigrette	**Cuisse de pintade aux raisins**	**Riz pilaf**	Édam	Pomme					
MERCREDI 9	Chou blanc aux lardons *	**Boul'bœuf** – *sauce dijonnaise*	**Pommes de terre château**	Rondelé nature	Mousse au citron					
JEUDI 10	Pamplemousse	**Sauté de veau au paprika**	**Haricots verts bios au beurre**	Cantal	Éclair au chocolat					
VENDREDI 11	Macédoine à la mayonnaise	**Dos de colin à l'estragon**	**Pommes de terre vapeur**	Gouda	Banane					
SAMEDI 12	Taboulé *« maison »*	**Omelette**	**Piperade**	Rondelé aux noix	Liégeois au café					
DIMANCHE 13	Terrine de poissons – *sauce au citron*	**Mignon de porc au poivre vert ***	**Purée Isabelle**	Camembert	Tarte normande					

© CCAS - Ville d'Angers / Maquette INSERTIMAGE / Imprimerie Ville d'Angers - Angers Loire Métropole – Bd de la Résistance et de la Déportation – 49100 Angers / 2026 / NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

*préparation contenant du porc

Les menus de la

SEM 51 **Semaine du 14 au 20 décembre**

NOM : ..... TOURNÉE : .....

PRÉNOM : .....

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE AVANT LE 13 NOVEMBRE.

Les plats de remplacement

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

	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	RILLETTES	AIGUILLETTES DE POULET	POISSON AU COURT-BOUILLON	PÂTES AU BEURRE	CAROTTES BIOS	YAOURT NATURE	COMPOTE	FROMAGE BLANC	ENTREMETS AU CARAMEL
LUNDI 14	Salade piémontaise *	**Saumon au beurre blanc**	**Céleri rave sauté**	Emmental	Poire					
MARDI 15	Chou-fleur à la vinaigrette	**Boudin noir ***	**Purée de pommes de terre** *« maison »*	Kiri au chèvre	Orange					
MERCREDI 16	Avocat à la vinaigrette	**Gésiers confits au coulis de tomates**	**Panais au beurre**	Six de Savoie	Semoule au lait					
JEUDI 17	Pâté de campagne * – *cornichons*	**Bœuf aux carottes bios**	.....	Rondelé aux noix	Velouté aux fruits					
VENDREDI 18	Chou rouge à la vinaigrette	**Parmentier de poissons** – *purée « maison »*	.....	Camembert	Compote pomme - framboise					
SAMEDI 19	Salade de lentilles *	**Palette de porc à la diable ***	**Purée de potiron**	Chanteneige	Kiwi					
DIMANCHE 20	Salade de cœurs de palmier	**Filet de poulet** – *sauce suprême*	**Pommes de terre à la saumuroise**	Édam	Éclair au café					

© CCAS - Ville d'Angers / Maquette INSERTIMAGE / Imprimerie Ville d'Angers - Angers Loire Métropole – Bd de la Résistance et de la Déportation – 49100 Angers / 2026 / NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

*préparation contenant du porc

Les menus de la

SEM 52 **Semaine du 21 au 27 décembre**

NOM : ..... TOURNÉE : .....

PRÉNOM : .....

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE AVANT LE 20 NOVEMBRE.

Les plats de remplacement

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

	BETTERAVES VINAIGRETTE	ANDOUILLE AU BEURRE	STEAK HACHÉ	OMELETTE	POMME DE TERRE	PURÉE DE CÉLERI	YAOURT NATURE	COMPOTE	FROMAGE BLANC	ENTREMETS AU CHOCOLAT
LUNDI 21	Julienne de légumes – *vinaigrette*	**Jambon grill *** – *sauce forestière*	**Petits pois au beurre**	Gouda	Banane					
MARDI 22	Salade de chou au gouda	**Hachis parmentier** – *purée « maison »*	.....	Six de Savoie	Mousse au café					
MERCREDI 23	Pommes de terre ravigote	**Omelette**	**Chou-fleur bio**	Kiri au chèvre	Poire					
JEUDI 24	Œufs durs – *mayonnaise*	**Sauté de porc façon marengo ***	**Tortis**	Vache qui rit	Crème à la banane					
VENDREDI 25 (Repas de Noël)	Terrine de lièvre au cognac *	**Filet de dorade** – *sauce au Crémant de Loire*	**Poêlée de légumes anciens**	Camembert	Opéra au chocolat et caramel					
SAMEDI 26	Betteraves à la vinaigrette	**Saucisse de volaille**	**Purée Saint-Germain**	Chanteneige	Orange					
DIMANCHE 27	Surimi – *sauce cocktail*	**Merlu au beurre d'ail**	**Julienne de légumes**	Cantal	Crumble pomme – fraise – framboise					

© CCAS - Ville d'Angers / Maquette INSERTIMAGE / Imprimerie Ville d'Angers - Angers Loire Métropole – Bd de la Résistance et de la Déportation – 49100 Angers / 12/25 / NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

*préparation contenant du porc

Les menus de la

SEM 53 **Semaine du 28 décembre au 3 janvier**

NOM : ..... TOURNÉE : .....

PRÉNOM : .....

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 30 NOVEMBRE.**

Les plats de remplacement

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

	BETTERAVES VINAIGRETTE	ANDOUILLE AU BEURRE	STEAK HACHÉ	OMELETTE	POMME DE TERRE	PURÉE DE CÉLERI	YAOURT NATURE	COMPOTE	FROMAGE BLANC	ENTREMETS AU CHOCOLAT
LUNDI 28	Pamplemousse	**Gésiers confits aux petits oignons**			**Riz pilaf**		Saint-Paulin			Velouté aux fruits
MARDI 29	Taboulé *« maison »*	**Steak haché** – *sauce aux échalotes*			**Salsifis**		Édam			Clémentines
MERCREDI 30	Macédoine à la mayonnaise	**Saumonette à la crème d'ail**			**Semoule aux petits légumes**		Rondelé nature			Mousse au citron
JEUDI 31	Salade de haricots blancs	**Cuisse de poule** – *sauce suprême*			**Haricots verts persillés**		Cantal			Banane
VENDREDI 1ER	Délice de châtaignes et carottes	**Corolle de sole** – *sauce au gingembre*			**Mousseline de butternut**		Gouda			Joconde mangue - passion
SAMEDI 2	Avocat à la vinaigrette	**Jambon grill *** – *sauce Madère*			**Pommes de terre persillées**		Rondelé aux noix			Clémentines
DIMANCHE 3	Terrine de légumes – *mayonnaise*	**Blanquette de veau**			**Bouquet breton**		Camembert			Galette des rois briochée

Jour de l'An

© CCAS - Ville d'Angers / Maquette INSERTIMAGE / Imprimerie Ville d'Angers - Angers Loire Métropole – Bd de la Résistance et de la Déportation – 49100 Angers / 12/25 / NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

*préparation contenant du porc