

# Les menus de la



**SEM 16** Semaine du 14 au 20 novembre

NOM : ..... TOURNÉE : .....

PRÉNOM : .....

A DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE AVANT LE 28 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 CARAMEL

### LUNDI 14

Céleri vinaigrette à l'huile de noix

Feuilleté saumon-oseille sauce Hollandaise

Gouda

Crème au pain d'épice

### MARDI 15

Avocat vinaigrette

Cuisse de poulet rôti

Haricots verts bio

Six de Savoie

Yaourt aromatisé

### MERCREDI 16

Cervelas vinaigrette

Hachis Parmentier

Rondelé à l'ail

Poire

### JEUDI 17

Pommes de terre au hareng

Sauté de dinde Bourguignon\*

Poêlée de panais

Camembert bio

Crème dessert vanille

### VENDREDI 18

Chou aux lardons\*

Merlu sauce Choron

Céleri cubes sautés

Petit moulé nature

Semoule au lait bio à la fleur d'oranger

### SAMEDI 19

Betteraves vinaigrette

Saucisse de Toulouse\*

Haricots blancs au jus

Édam

Banane

### DIMANCHE 20

Surimi sauce crème

Navarin d'agneau

Fèves et carottes bio

Camembert bio

Tiramisu

impression Ville d'Angers / Angers Loire Métropole - 10/22 - Conception INSERTIMAGE



# Les menus de la



NOM : ..... TOURNÉE : .....

PRÉNOM : .....

A DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE AVANT LE 7 NOVEMBRE.

# 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 CARAMEL

## LUNDI 21

- Champignons à la crème d'ail
- Tournedos de dinde** sauce suprême
- Petits pois**
- Saint-Paulin
- Liégeois vanille

## MARDI 22

- Salade de pâtes aux poivrons
- Choucroute\***
- Chanteneige
- Kiwi

## MERCREDI 23

- Chou rouge vinaigrette
- Sauté de veau Marengo**
- Riz pilaf**
- Saint-Nectaire
- Petits suisse

## JEUDI 24

- Salade aux 2 fruits
- Sot l'y laisse de dinde**
- Haricots beurre**
- Rondelé aux noix
- Paris-Brest

## VENDREDI 25

- Pâté de campagne / cornichon\*
- Dos de colin sauce estragon**
- Pomme de terre vapeur**
- Gouda
- Poire

## SAMEDI 26

- Pamplemousse
- Carbonade de bœuf**
- Carottes bio**
- Camembert bio
- Crème saveur madeleine

## DIMANCHE 27

- Salade d'Automne
- Mignon de porc aux aïelles\***
- Pommes de terre châteaux**
- Édam
- Tarte Normande

impression Ville d'Angers / Angers Loire Métropole - 10/22 - Conception INSERTIMAGE



# Les menus de la



SEM 48 **Semaine du 28 nov au 4 dec**

NOM : ..... TOURNÉE : .....

PRÉNOM : .....

A DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 14 NOVEMBRE.**

# 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 CARAMEL

## LUNDI 28

Salade de lentilles\*

Paupiette de saumon sauce Armoricaïne

Cubes de céleri sautés

Gouda

Compote pomme / ananas

## MARDI 29

Salade coleslaw

Rôti de bœuf sauce Béarnaise

Gratin Dauphinois

Six de Savoie

Fromage blanc aux fruits

## MERCREDI 30

Taboulé «maison»

Œufs pochés sauce Hollandaise

Épinards à la crème

Rondelé au bleu

Clémentines

## JEUDI 1

Pamplemousse

Boudin noir aux pommes\*

Camembert bio

Riz au lait bio

## VENDREDI 2

Mâche aux lardons\*

Merlu beurre / ail

Purée Isabelle

Petit moulé nature

Banane

## SAMEDI 3

Julienne de légumes vinaigrette

Cuisse de poulet rôti

Macaronis

Édam

Orange

## DIMANCHE 4

Terrine Océane au saumon

Sauté de veau au Parmesan

Riz sauvage

Camembert bio

Tarte à la rhubarbe

impression Ville d'Angers / Angers Loire Métropole - 10/22 - Conception INSERTIMAGE



# Les menus de la



SEM 49 **Semaine du 5 au 11 décembre**

NOM : ..... TOURNÉE : .....

PRÉNOM : .....

A DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE AVANT LE 21 NOVEMBRE.

## 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 CARAMEL

### LUNDI 5

Chou rouge râpé vinaigrette

Aiguillettes de poulet aigre doux

Semoule aux raisins

Saint-Paulin

Clémentines

### MARDI 6

Duo de carottes et céleri à l'huile de noix

Langue de bœuf sauce piquante

Coquillettes

Chanteneige

Flan nappé caramel

### MERCREDI 7

Allumette au fromage

Rôti de bœuf sauce Béarnaise

Salsifis persillés

Saint-Nectaire

Orange

### JEUDI 8

Rillettes et cornichons\*

Sauté de dinde Bourguignon\*

Pommes de terre persillées

Rondelé aux noix

Poire

### VENDREDI 9

Frisée mimolette

Colin aux agrumes

Trio de légumes bio

Gouda

Semoule au lait bio

### SAMEDI 10

Betteraves vinaigrette

Boulettes d'agneau au curry

Flageolets

Camembert bio

Pomme

### DIMANCHE 11

Paté en croûte\*

Égrefin dieppoise

Purée de potiron

Édam

Éclair au café

impression Ville d'Angers / Angers Loire Métropole - 10/22 - Conception INSERTIMAGE

