

Les menus de la



SEM
41

Semaine du
9 au 15 oct

NOM :

TOURNÉE :

PRÉNOM :

A DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE AVANT LE 25 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 CARAMEL

LUNDI 9

Chou blanc mimolette
Ragoût de gésiers de volaille
Tortis au beurre
Saint-Paulin
Entremets praliné au lait bio

MARDI 10

Salade de riz - tomates - maïs
Bœuf carottes
Chanteneige
Pomme

MERCREDI 11

Carottes râpées vinaigrette
Colin sauce aux câpres
Riz aux petits légumes
Camembert bio
Crème caramel

JEUDI 12

Salade de mâche aux lardons *
Filet de caille en sous-bois
Purée de potiron
Tomme d'Anjou
Tarte au chocolat

« Couleurs
d'automne »

VENDREDI 13

Betteraves - échalote - vinaigrette
Waterzooi de saumonette
Gouda
Raisin

SAMEDI 14

Chou-fleur bio sauce cocktail
Saucisse de Toulouse *
Haricots blancs
Camembert bio
Poire

DIMANCHE 15

Mousson de canard
Rôti de veau au citron
Petits pois à la française *
Édam
Éclair au café

Les menus de la



SEM
42 **Semaine du**
16 au 22 oct

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

A DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 2 OCTOBRE.**

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 CAMEL
LUNDI 16										
Pamplemousse	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Colin sauce vin blanc	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Lentilles à la framboise *	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Camembert bio	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Gélifié chocolat	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
MARDI 17										
Duo carotte – betteraves vinaigrette	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cuisse de poule sauce suprême	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Salsifis persillés	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Emmental	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Crème pâtissière à la cannelle	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
MERCREDI 18										
Andouille beurre *	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Rôti de bœuf sauce cocktail	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pommes de terre à la Lyonnaise	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Rondelé aux noix	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Poire	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
JEUDI 19										
Pommes de terre ravigote	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Sauté de dinde au paprika	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Duo haricots verts bio <i>et haricots beurre</i>	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Édam	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Raisin	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
VENDREDI 20										
Pamplemousse	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Poisson pané citron	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Chou-fleur bio au beurre	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Gouda	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Semoule au lait bio	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
SAMEDI 21										
Champignons sauce crème d'ail	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Escalope de porc au jus *	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pâtes papillon au beurre	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Chanteneige	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pomme	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
DIMANCHE 22										
Roulé de surimi sauce crème	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Curry d'agneau	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Navets pêches	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Camembert bio	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Tarte citron	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●



VILLE D'ANGERS / Centre communal d'action sociale

*préparation contenant du porc

Les menus de la



SEM 43 **Semaine du**
23 au 29 oct

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

A DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 09 OCTOBRE.**

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 CARAMEL

LUNDI 23

Betterave à la normande
Tournedos de dinde sauce chasseur
Petits pois au beurre
Saint-Paulin
Poire

MARDI 24

Salade de riz - jambon - maïs *
Saucisse* aux choux
Chanteneige
Liégeois vanille

MERCREDI 25

Céleri rave tartare
Tripes à la mode de Caen
Pommes de terre vapeur
Camembert bio
Petits suisses nature

JEUDI 26

Chou rouge râpé vinaigrette
Sauté de dinde bourguignon *
Haricots beurre persillés
Rondelé aux noix
Paris - Brest

VENDREDI 27

Cervelas à l'échalotte *
Dos de colin à l'estragon
Riz aux petits légumes
Gouda
Raisin

SAMEDI 28

Pamplemousse
Bœuf mironton
Pommes de terre saumuroise
Camembert bio
Crème au chocolat

DIMANCHE 29

Salade d'automne*
(frisée, lardons, emmental, tomate, betterave)
Mignons de porc aux aïelles *
Purée Saint-Germain
Édam
Tarte normande

Les menus de la



SEM
44 **Semaine** du
30 oct au 5 nov

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

A DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 16 OCTOBRE.**

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 CARAMEL

LUNDI 30

Salade de lentilles *

Filet de colin sauce écossaise

Céleri cube

Gouda

Poire

MARDI 31

Carottes râpées

Rôti de bœuf sauce béarnaise

Pommes de terre château

Six de Savoie

Entremets caramel au lait bio

MERCREDI 1

Terrine de lapin *

Blanquette de veau

Trio de légumes

Camembert bio

Tarte au citron

JEUDI 2

Avocat vinaigrette

Boudin noir* pommes fruits

Emmental

Crème pâtissière

VENDREDI 3

Chou blanc mimolette

Parmentier de poisson purée « maison »

Salade verte

Petit moulé nature

Kiwi

SAMEDI 4

Haricots verts vinaigrette

Tajine de volaille

Semoule de couscous

Édam

Compote pomme – ananas

DIMANCHE 5

Pâté en croûte *

Filet mignon aigre doux *

Endives au beurre d'ail

Camembert bio

Tarte au chocolat