

Les menus de la



SEM 09 **Semaine du 27 fev au 5 mars**

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

A DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 13 FÉVRIER.**

Les plats de remplacement

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

	BETTERAVES VINAIGRETTE	ANDOUILLE BEURRE	STEAK HACHÉ CHAROLAIS	OMELETTE	POMME DE TERRE	PURÉE DE CÉLERI	YAOURT NATURE	COMPOTE	FROMAGE BLANC	ENTREMETS CHOCOLAT AU LAIT BIO
LUNDI 27										
Chou blanc aux lardons*	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Andouillette*	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Coquillettes	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Rondelé aux noix	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Petit suisse	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
MARDI 28										
Taboulé «maison»	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Goulash de bœuf	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Haricots verts BIO	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Saint-Nectaire	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Pomme	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
MERCREDI 1										
Avocat vinaigrette	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Saumonette en matelote	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Pommes de terre persillées	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Rondelé à l'ail	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Entremets praliné au lait BIO	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
JEUDI 2										
Salade de haricots blancs	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Cuisse de poule sauce suprême	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Navets carottes	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Gouda	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Paris-Brest	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
VENDREDI 3										
Céleri rémoulade	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Poisson pané au citron	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Riz aux petits légumes	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Petit moulé ail et fines herbes	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Kiwi	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
SAMEDI 4										
Salade aux 2 fruits	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Escalope de porc au jus*	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Petits pois au beurre	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Vache qui rit	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Poire	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
DIMANCHE 5										
Roulé de surimi sauce crème	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Blanquette de veau	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Purée Crécy	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Édam	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Tarte Normande	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

impression Ville d'Angers / Angers Loire Métropole - 01/23 - Conception INSERTIMAGE



Les menus de la



SEM 10 **Semaine du 6 au 12 mars**

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

A DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE AVANT LE 20 FÉVRIER.

Les plats de remplacement

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

BETTERAVES VINAIGRETTE | ANDOUILLE BEURRE | STEAK HACHÉ CHAROLAIS | OMELETTE | POMME DE TERRE | PURÉE DE CÉLERI | YAOURT NATURE | COMPOTE | FROMAGE BLANC | ENTREMETS CHOCOLAT AU LAIT BIO

LUNDI 6

- Chou rouge râpé vinaigrette
- Colin à l'oseille**
- Pommes de terre vapeur**
- Rondelé aux bleu
- Entremets citron au lait BIO

MARDI 7

- Carottes râpées ail et persil
- Émincé de dinde au curry**
- Céleri cubes**
- Camembert BIO
- Coupe Martiniquaise

MERCREDI 8

- Crevettes beurre
- Rôti de bœuf sauce tartare**
- Purée «maison»**
- Rondelé aux noix
- Orange

JEUDI 9

- Salade de lentilles*
- Sot-l'y-laisse**
- Haricots beurre**
- Gouda
- Pomme

VENDREDI 10

- Pamplemousse
- Paupiette de saumon sauce citron**
- Brocolis beurre**
- Petit moulé nature
- Semoule au lait BIO

SAMEDI 11

- Choux fleurs vinaigrette
- Jambon braisé au Porto***
- Coquillettes**
- Vache qui rit
- Compote pomme / ananas

DIMANCHE 12

- Pâté en croute*
- Sauté d'agneau au romarin**
- Carottes fondantes**
- Camembert BIO
- Flan pâtissier

impression Ville d'Angers / Angers Loire Métropole - 01/23 - Conception INSERTIMAGE



Les menus de la



SEM 11 Semaine du 13 au 19 mars

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

A DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE AVANT LE 27 FÉVRIER.

Les plats de remplacement

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

BETTERAVES VINAIGRETTE | ANDOUILLE BEURRE | STEAK HACHÉ CHAROLAIS | OMELETTE | POMME DE TERRE | PURÉE DE CÉLERI | YAOURT NATURE | COMPOTE | FROMAGE BLANC | ENTREMETS CHOCOLAT AU LAIT BIO

LUNDI 13

Betteraves vinaigrette

Cuisse de poulet

Purée maison

Rondelé aux noix

Pomme

MARDI 14

Tarte au fromage

Boudin noir*

Pomme fruit

Saint-Nectaire

Flan vanille nappé caramel

MERCREDI 15

Salade endives / pommes / croutons

Rognons Bordelaise

Pommes de terre persillées

Rondelé à l'ail

Entremets menthe-chocolat au lait BIO

JEUDI 16

Chou blanc - hareng - noix

Waterzoï de poulet

Maroilles

Gaufre liégeoise *et sa crème Spéculoos*

VENDREDI 17

Œuf mayonnaise

Colin sauce charentaise

Céréales gourmandes

Petit moulé ail et fines herbes

Orange

SAMEDI 18

Céleri sauce cocktail

Bœuf carottes

Vache qui rit

Crème dessert vanille

DIMANCHE 19

Salade Auvergnate*

Mignon de porc sauce poivre-vert*

Purée Saint-Germain

Édam

Éclair au café

impression Ville d'Angers / Angers Loire Métropole - 01/23 - Conception INSERTIMAGE



Les menus de la



SEM 12 **Semaine du 20 au 26 mars**

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

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

Les plats de remplacement

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

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

LUNDI 20

Salade de riz / surimi / gruyère

Fileté meunière jus de citron beurre persillé

Bouquet Breton

Rondelé nature

Poire

MARDI 21

Avocat vinaigrette

Rôti de bœuf

Pommes de terre château

Saint-Paulin

Pomme

MERCREDI 22

Flammekueche*

Omelette

Épinards à la crème

Rondelé aux noix

Banane

JEUDI 23

Duo céleri / carotte à l'huile de noix

Potée*

Gouda

Tapioca au lait BIO

VENDREDI 24

Frisée aux lardons*

Merlu sauce Écossaise

Semoule

Petit moulé ail et fines herbes

Orange

SAMEDI 25

Champignons crème d'ail

Blanquette de dinde

Petits pois au beurre

Rondelé au bleu

Kiwi

DIMANCHE 26

Terrine océane

Rôti de veau au miel

Purée Isabelle

Édam

Crumble pomme / fraise / framboise

impression Ville d'Angers / Angers Loire Métropole - 01/23 - Conception INSERTIMAGE

