

Les menus de la

SEM 45 **Semaine du**
3 au 9 novembre

NOM :

TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 20 OCTOBRE.**

Les plats de remplacement

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

LUNDI 3

Duo de carottes et betteraves
Gésiers confits au coulis de tomates
Riz Pilaf
Gouda
Flan gélifié à la vanille

MARDI 4

Pommes de terre à la Ravigote
Boul'bœuf au poivre vert
Cardes persillées
Chanteneige
Compote pomme - ananas

MERCREDI 5

Avocat
Parmentier de poisson «maison»
.....
Six de Savoie
Entremets choco-menthe

JEUDI 6

Rillettes de thon
Cuisse de canettes aux pêches
Navets persillés
Rondelé aux noix
Choux à la crème

VENDREDI 7

Chou blanc à la vinaigrette
Fileté meunière au citron
Céréales gourmandes
Camembert
Orange

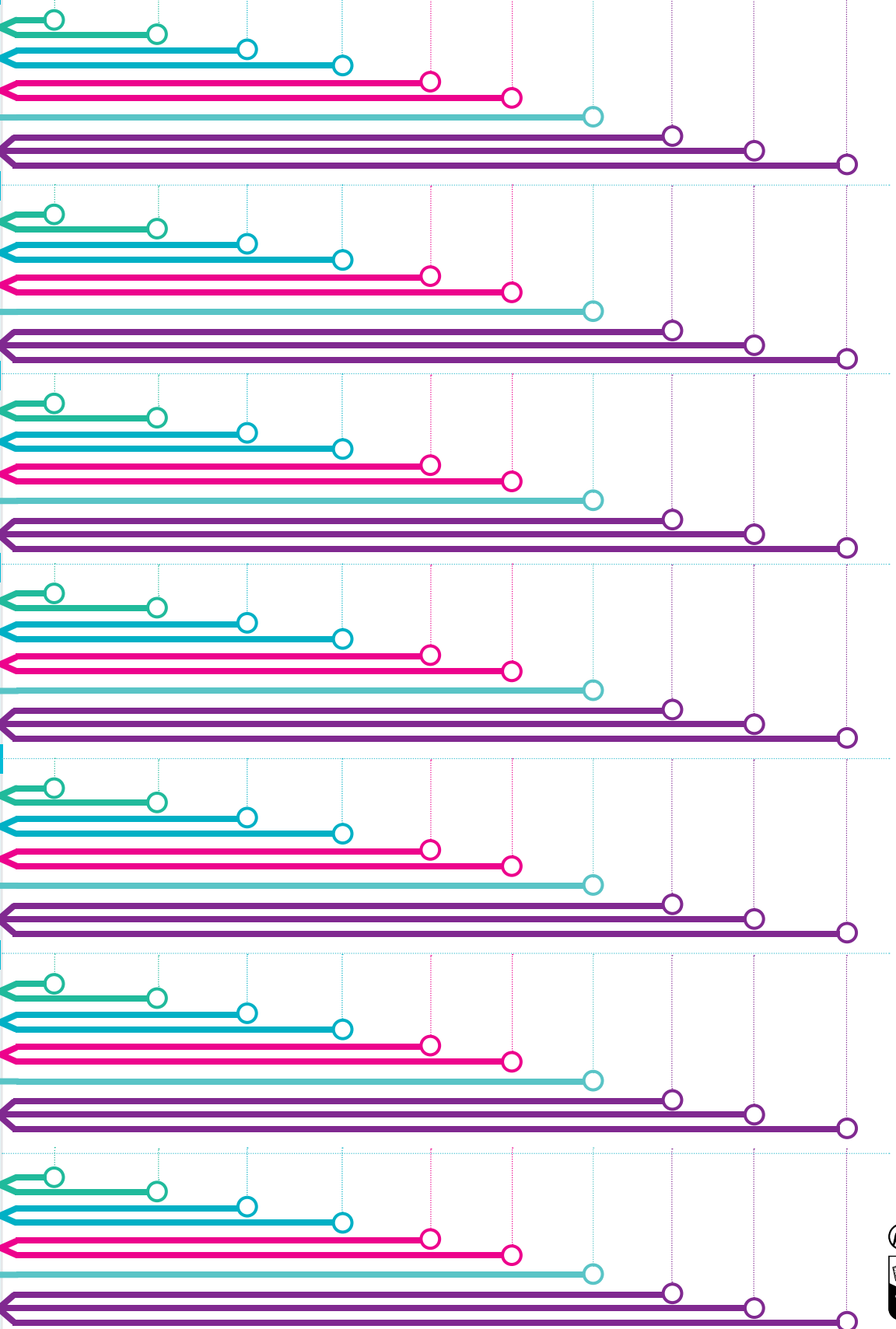
SAMEDI 8

Pamplemousse
Goulash de porc*
Pommes de terre persillées
Emmental
Banane

DIMANCHE 9

Terrine de poisson - sauce ciboulette
Blanquette de veau
Mousseline de potiron
Rondelé au bleu
Éclair au café

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



Les menus de la



SEM
46 **Semaine du**
10 au 16 novembre

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 27 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 10

Salade de chou au gouda
Saumonette en matelote *
Pommes de terre vapeur
Six de Savoie
Fromage blanc et confiture

MARDI 11

Salade de gésiers
Filet de poulet aux pruneaux
Haricots verts Bio
Gouda
Délice au citron et crème anglaise

MERCREDI 12

Sardines à l'huile - beurre
Steak haché sauce aux échalotes
Purée de pommes de terre « maison »
Kiri chèvre
Orange

JEUDI 13

Taboulé « maison »
Sauté de volaille au miel aigre-doux
Carottes persillées
Rondelé aux noix
Compote pomme - ananas

VENDREDI 14

Pamplemousse
Dos de colin sauce Choron
Épinards branche au beurre
Camembert
Semoule au lait

SAMEDI 15

Betteraves à la vinaigrette
Escalope de porc au jus*
Flageolets
Chanteneige
Banane

DIMANCHE 16

Surimi sauce crème
Blanquette d'agneau
Pôelée de panais
Saint-Nectaire
Carré au chocolat



VILLE D'ANGERS / Centre communal d'action sociale

*préparation contenant du porc



Les menus de la



SEM 47 **Semaine du**
17 au 23 novembre

NOM :

TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 3 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 AU CARAMEL

LUNDI 17

Macédoine à la mayonnaise
Cuisse de poulet rôtie au jus
Tortis au beurre
Saint-Paulin
Orange

MARDI 18

Pommes de terre à la ravigote
Boudin noir * aux pommes
.....
Édam
Liégeois au café

MERCREDI 19

Avocat
Andouillette à la dijonnaise*
Pâtes papillons
Rondelé nature
Fromage blanc - sucre

JEUDI 20

Salade auvergnate*
Potée au chou*
.....
Fourme d'Ambert
Fougarde

Repas à thème
«l'Auvergne»

VENDREDI 21

Mousse de foie*
Colin sauce vin blanc
Semoule aux petits légumes
Gouda
Clémentines

SAMEDI 22

Céleri vinaigrette à l'huile de noix
Goulash de bœuf
Pommes de terre aux épinards
Rondelé aux noix
Velouté aux fruits

DIMANCHE 23

Pamplemousse cocktail
Longe de porc rôtie*
Petits pois à la française
Cammembert
Paris-Brest



Les menus de la



SEM
48 **Semaine** du
24 au 30 novembre

NOM : _____ TOURNÉE : _____

PRÉNOM : _____

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 10 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 FILET DE POISSON PÂTES AU BEURRE CAROTTES BIO YAOURT NATURE COMPOTE FROMAGE BLANC ENTREMETS AU CARAMEL

LUNDI 24

Salade piémontaise*

Fileté de colin meunière sauce citron

Bouquet breton

Emmental

Orange

MARDI 25

Salade de chou blanc - vinaigrette

Rôti de bœuf sauce béarnaise

Purée de pommes de terre « maison »

Kiri chèvre

Mousse au citron

MERCREDI 26

Salade de riz à la niçoise

Omelette

Poêlée de champignons

Six de savoie

Banane

JEUDI 27

Pamplemousse

Choucroute*

Rondelé aux noix

Crème « grand-mère » au chocolat

VENDREDI 28

Duo de carottes - betteraves - vinaigrette

Parmentier de poisson « maison »

Camembert

Pomme

SAMEDI 29

Macédoine à la mayonnaise

Aiguillettes de poulet sauce barbecue

Riz aux poivrons

Chanteneige

Compote pomme - ananas

DIMANCHE 30

Terrine de poisson sauce crème

Blanquette de veau

Julienne de légumes au beurre

Édam

Tarte au chocolat

