

Les menus de la

SEM 37 **Semaine du**
7 au 13 septembre

NOM :

TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 17 AOÛT.**

Les plats de remplacement

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

	TOMATES VINAIGRETTE	SAUCISSON À L'AIL	STEAK HACHÉ	OMELETTE	POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS BIOS	YAOURT NATURE	COMPOTE	FROMAGE BLANC	SEMOULE AU LAIT
LUNDI 7										
Tomates à l'huile d'olive	●									
Rognons – sauce dijonnaise	●	●	●	●	●	●				
Petits pois au beurre	●	●	●	●	●	●	●			
Saint-Paulin	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Entremets au citron	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
MARDI 8										
Taboulé « maison »	●	●	●	●	●	●	●			
Bœuf aux carottes	●	●	●	●	●	●	●			
Chanteneige	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Nectarine	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
MERCREDI 9										
Melon	●	●	●	●	●	●	●			
Saumonette aux câpres	●	●	●	●	●	●	●			
Riz Pilaf	●	●	●	●	●	●	●			
Rondelé à l'ail	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Crème dessert au caramel	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
JEUDI 10										
Salade de pois chiches, poivrons et maïs	●	●	●	●	●	●	●			
Cuisse de poulet à la basquaise	●	●	●	●	●	●	●			
Haricots verts persillés	●	●	●	●	●	●	●			
Cantal	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Choux à la vanille	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
VENDREDI 11										
Radis – beurre	●	●	●	●	●	●	●			
Colin – sauce au vin blanc	●	●	●	●	●	●	●			
Lentilles au parfum de framboises *	●	●	●	●	●	●	●			
Gouda	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Ananas au sirop	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
SAMEDI 12										
Concombres à la menthe	●	●	●	●	●	●	●			
Sauté de porc au jus *	●	●	●	●	●	●	●			
Tortis au beurre	●	●	●	●	●	●	●			
Rondelé aux noix	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Kiwi	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
DIMANCHE 13										
Terrine de poisson – sauce à la crème	●	●	●	●	●	●	●			
Rôti de veau aux olives	●	●	●	●	●	●	●			
Mousseline de brocolis	●	●	●	●	●	●	●			
Camembert	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Éclair au café	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Les menus de la



SEM 38
Semaine du
14 au 20 septembre

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 24 AOÛT.**

Les plats de remplacement

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

TOMATES VINAIGRETTE SAUCISSON À L'AIL STEAK HACHÉ OMELETTE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS BIOS YAOURT NATURE COMPOTE FROMAGE BLANC SEMOULE AU LAIT

LUNDI 14

Carottes rapées à la vinaigrette

Poisson pané – sauce hollandaise

Salsifis

Saint-Paulin

Yaourt aux fruits

MARDI 15

Pamplemousse

Sauté de dinde au paprika

Ratatouille

Kiri au chèvre

Crème martiniquaise

MERCREDI 16

Rosette de Lyon et cornichon *

Steak haché – sauce échalotes

Pommes de terre château

Rondelé ail & fines herbes

Raisin

JEUDI 17

Flammekueche « maison »

Cuisse de canette au vin d'épices

Pommes rösti

Munster

Fromage blanc aux mirabelles

Repas à thème :
l'Alsace

VENDREDI 18

Tomates à la vinaigrette

Filet de saumon – sauce armoricaine

Carottes bios persillées

Petit moulé nature

Crème à la madeleine

SAMEDI 19

Chou-fleur à la vinaigrette

Escalope de porc aux herbes *

Coquillettes au beurre

Rondelé aux noix

Orange

DIMANCHE 20

Salade auvergnate *

Tajine d'agneau

Haricots beurre persillés

Camembert

Pâté aux prunes



Les menus de la



SEM 39 **Semaine du**
21 au 27 septembre

NOM :

TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 31 AOÛT.**

Les plats de remplacement

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

HARICOTS VERTS VINAIGRETTE RILLETTES AIGUILLETES DE POULET POISSON AU COURT-BOUILLON PÂTES AU BEURRE CAROTTES BIOS YAOURT NATURE COMPOTE FROMAGE BLANC ENTREMETS AU CARAMEL

LUNDI 21

Betteraves aux fines herbes

Aiguillettes de poulet aigre-douce

Mélange gourmand

Saint-Paulin

Salade de fruits Acapulco

MARDI 22

Salade de pâtes, tomates et fromage

Jambon * – sauce au cidre

Pommes fruits

Chanteneige

Fromage blanc

MERCREDI 23

Avocat à la vinaigrette

Boudin noir *

Purée de pommes de terre « maison »

Six de Savoie

Mousse au citron

JEUDI 24

Céleri rémoulade

Cuisse de pintade aux raisins

Navets et pêches

Rondelé aux noix

Paris-Brest

VENDREDI 25

Cervelas * à la vinaigrette

Dos de colin – sauce Dugléré

Riz Pilaf

Rondelé au bleu

Raisin

SAMEDI 26

Coleslaw

Hachis parmentier

Emmental

Crème dessert au café

DIMANCHE 27

Pamplemousse cocktail

Filet mignon de porc * – sauce au poivre vert

Purée Saint-Germain

Édam

Croisillon abricot



Les menus de la



SEM
40 **Semaine** du
28 septembre
au 4 octobre

NOM : _____ TOURNÉE : _____

PRÉNOM : _____

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 7 SEPTEMBRE.**

Les plats de remplacement

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

HARICOTS VERTS VINAIGRETTE RILLETTES AIGUILLETES DE POULET POISSON AU COURT-BOUILLON PÂTES AU BEURRE CAROTTES BIOS YAOURT NATURE COMPOTE FROMAGE BLANC ENTREMETS AU CARAMEL

LUNDI 28

Taboulé « maison »

Poisson pané – sauce citron

Carottes bios au beurre

Saint-Paulin

Compote pomme - ananas

MARDI 29

Chou rouge râpé à la vinaigrette

Rôti de bœuf – sauce béarnaise

Pommes de terre château

Chanteneige

Entremets menthe-chocolat

MERCREDI 30

Salade de coquillettes, tomates et poivrons

Œufs pochés – sauce hollandaise

Trio de légumes

Rondelé ail et fines herbes

Orange

JEUDI 1^{ER}

Carottes râpées à l'ail et au persil

Crêpinette de porc * – sauce charcutière

Panais au beurre

Camembert

Riz au lait « maison »

VENDREDI 2

Concombre à la crème

Filet de saumon au beurre blanc

Choucroute et pommes vapeur

Gouda

Pomme

SAMEDI 3

Julienne de légumes à l'huile de noix

Filet de dinde – sauce chasseur

Pâtes papillon au beurre

Rondelé aux noix

Raisin

DIMANCHE 4

Pâté forestier * – cornichon

Rôti de veau – sauce au bleu

Mousseline de courgettes

Camembert

Tarte pomme - rhubarbe

