

Les menus de la



SEM 41 **Semaine du**
5 au 11 octobre

NOM :

TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 14 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 5

Betteraves aux fines herbes
Escalope de porc* à l'estragon
Flageolets
Saint-Paulin
Poire

MARDI 6

Céleri rémoulade
Tripes à la mode de Caen
Pommes de terre persillées
Chanteneige
Fromage blanc

MERCREDI 7

Pommes de terre ravigote
Boul'bœuf à la niçoise
Haricots verts bios au beurre
Six de Savoie
Raisin

JEUDI 8

Rillettes de sardines au céleri
Cuisse de canette aux pruneaux
Purée de pommes de terre « maison »
Rondelé aux noix
Orange

VENDREDI 9

Pamplemousse
Colin à l'armoricaine
Duo de courgettes
Chaussée aux moines
Semoule à la fleur d'oranger

SAMEDI 10

Champignons à la crème d'ail
Haricot de mouton
Emmental
Kiwi

DIMANCHE 11

Pâté en croute* – cornichons
Aile de raie à l'anis étoilé
Mousseline Crécy
Édam
Éclair au café



Les menus de la



SEM
42 **Semaine du**
12 au 18 octobre

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 21 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 12

Chou blanc à la mimolette

Saucisse de Toulouse*

Cordiale de légumes

Gouda

Crème au pain d'épices

MARDI 13

Poireaux ravigote

Sauté de dinde bourguignon

Pommes de terre persillées

Saint-Nectaire

Pomme

MERCREDI 14

Carottes râpées au citron

Hachis parmentier

Six de Savoie

Yaourt aux fruits

JEUDI 15

Avocat à la vinaigrette

Sauté de veau Marengo

Épinards à la crème

Rondelé aux noix

Carré au chocolat

VENDREDI 16

Macédoine à la mayonnaise

Cœur de merlu – sauce crevettes

Riz Pilaf

Camembert

Orange

SAMEDI 17

Salade de lentilles*

Omelette

Fondue de poireaux

Emmental

Liégeois au café

DIMANCHE 18

Surimi - sauce cocktail

Filet mignon de porc* - sauce au cidre

Haricots verts persillés

Rondelé au bleu

Tarte normande aux pommes



Les menus de la



SEM 43 **Semaine du**
19 au 25 octobre

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 28 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 19

Pommes de terre ravigote
Saumonette en matelote*
Trio de légumes
Saint-Paulin
Kiwi

MARDI 20

Betteraves à la normande
Jambon grill * - sauce Madère
Tortis au beurre
Chanteneige
Compote pomme - ananas

MERCREDI 21

Coleslaw
Langue de bœuf - sauce dijonnaise
Céleri rave au beurre
Rondelé ail et fines herbes
Riz au lait « maison »

JEUDI 22

Saucisson à l'ail*
Bœuf aux carottes
.....
Camembert
Crème dessert au café

VENDREDI 23

Chou rouge à la vinaigrette
Dos de colin à l'oseille
Riz aux petits légumes
Gouda
Compote pomme - coing

SAMEDI 24

Taboulé « maison »
Sauté de porc aux olives*
Cardes provençales
Rondelé aux noix
Orange

DIMANCHE 25

Terrine de légumes - sauce crème
Filet de poulet - sauce grand-mère
Pommes de terre lyonnaise
Camembert
Tarte chocolat, caramel et noix



Les menus de la



SEM
44

Semaine du
26 octobre
au 1^{er} novembre

NOM :

TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 28 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 26

Macédoine cocktail

Chipolatas*

Flageolets

Saint-Paulin

Poire

MARDI 27

Céleri rémoulade

Rôti de bœuf – sauce béarnaise

Purée de pommes de terre

Chanteneige

Velouté aux fruits

MERCREDI 28

Salade de haricots blancs

Omelette

Épinards à la crème

Six de Savoie

Kiwi

JEUDI 29

Salade montagnarde*

Tartiflette *

Cantal

Tarte aux myrtilles

Repas à thème :
les montagnes

VENDREDI 30

Chou blanc aux lardons*

Merlu - sauce crevettes

Purée Crécy

Camembert

Semoule au lait

SAMEDI 31

Salade de cœur de palmiers

Sauté de canard au thym

Pommes de terre saladaises*

Emmental

Salade de fruits Acapulco

DIMANCHE 1^{ER}

Pâté en croûte * – cornichon

Saumon au beurre blanc

Trio de légumes

Édam

Crêmet d'Anjou mangue - passion

