

Les menus de la

SEM 45
Semaine du
2 au 8 novembre

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 30 OCTOBRE.**

Les plats de remplacement

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

LUNDI 2

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

MARDI 3

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

MERCREDI 4

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

JEUDI 5

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

VENDREDI 6

Pamplemousse
Fileté meunière au citron
Mélange gourmand
Camembert
Banane

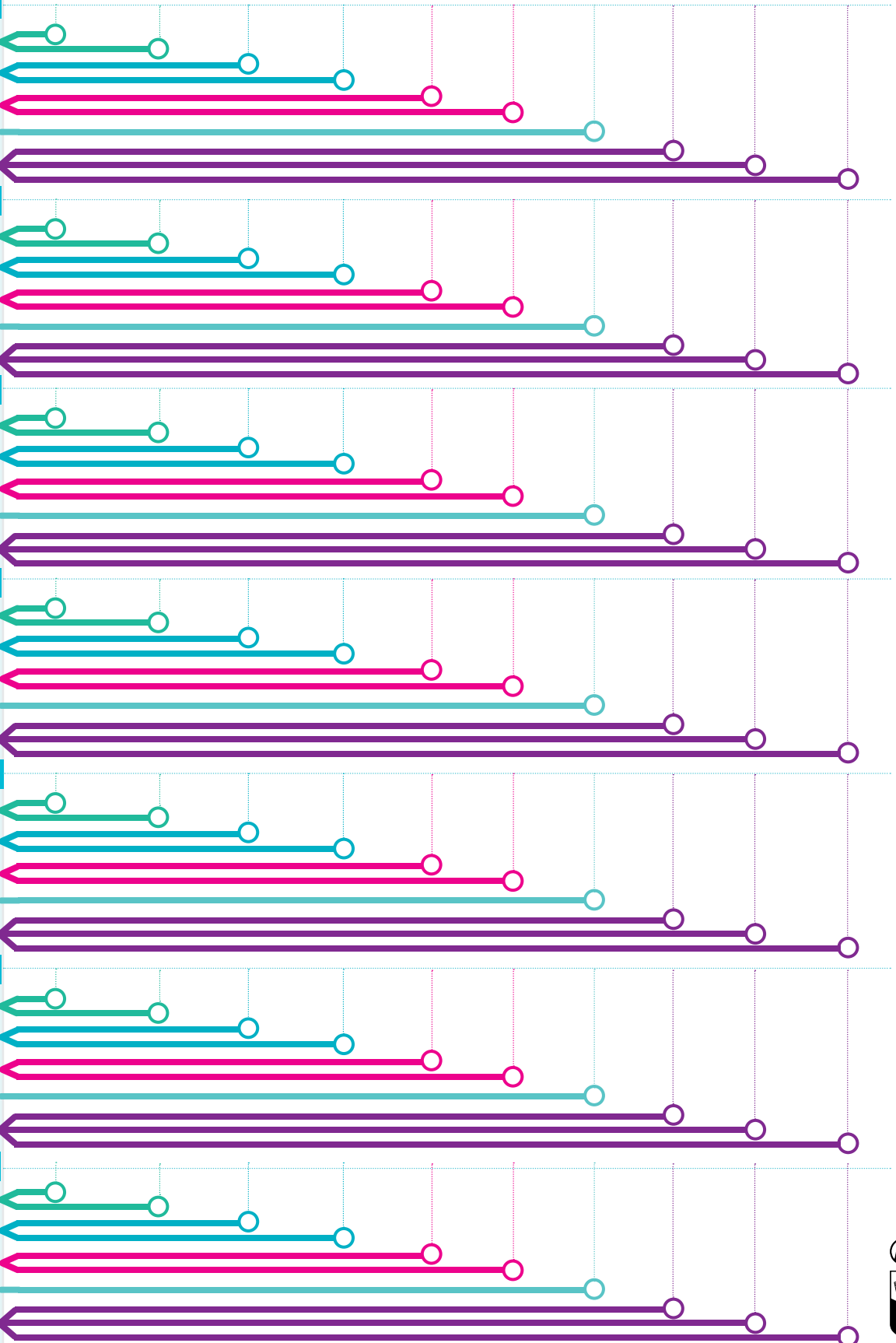
SAMEDI 7

Chou blanc à la vinaigrette
Goulash de porc *
Pommes de terre persillées
Saint-Nectaire
Orange

DIMANCHE 8

Terrine de poissons – sauce ciboulette
Blanquette de veau
Mousseline de potiron
Rondelé au bleu
Éclair au café

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



© CCAS - Ville d'Angers / Imprimerie Ville d'Angers - Angers Loire Métropole - Bât de la Résistance et de la Déportation - 49100 Angers / 2026 / NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE



VILLE D'ANGERS / Centre communal d'action sociale

*préparation contenant du porc

Les menus de la



SEM 46
Semaine du
9 au 15 novembre

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 6 NOVEMBRE.**

Les plats de remplacement

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

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

LUNDI 9

Salade aux 2 fruits
Saumonette en matelote *
Riz aux petits légumes
Six de Savoie
Fromage blanc et confiture

MARDI 10

Céleri rémoulade
Haut de cuisse de poulet Tikka Massala
Haricots verts Bios
Gouda
Crème aux spéculoos

MERCREDI 11

Terrine de chevreuil *
Rôti de bœuf – sauce béarnaise
Purée de pommes de terre « maison »
Kiri au chèvre
Tarte au citron

JEUDI 12

Salade de lentilles *
Sauté de volaille au miel aigre-doux
Carottes persillées
Rondelé aux noix
Compote pomme - ananas

VENDREDI 13

Pamplemousse
Dos de colin – sauce Choron
Épinards à la crème
Camembert
Semoule au lait « maison »

SAMEDI 14

Betteraves à la vinaigrette
Escalope de porc – sauce aux olives *
Flageolets
Chanteneige
Banane

DIMANCHE 15

Mousson de canard
Blanquette d'agneau
Poêlée de panais
Saint-Nectaire
Carré au chocolat



Les menus de la



SEM 47
Semaine du
16 au 22 novembre

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 13 NOVEMBRE.**

Les plats de remplacement

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

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

LUNDI 16

Macédoine à la mayonnaise
Filet de poulet – sauce aux pruneaux
Coquillettes
Saint-Paulin
Orange

MARDI 17

Pommes de terre ravigote
Jambon grillé – sauce au cidre *
Pommes fruits
Édam
Liégeois au café

MERCREDI 18

Avocat à la vinaigrette
Andouillette – sauce dijonnaise *
Pommes de terre Château
Rondelé nature
Fromage blanc

JEUDI 19

Chou rouge râpé à la vinaigrette
Cuisse de canette à l'orange
Purée de céleri
Chanteneige
Tarte pomme - rhubarbe

VENDREDI 20

Cervelas à l'échalote *
Colin – sauce au vin blanc
Semoule aux petits légumes
Gouda
Clémentines

SAMEDI 21

Céleri – vinaigrette à l'huile de noix
Goulash de bœuf
Jardinière de légumes
Rondelé aux noix
Velouté aux fruits

DIMANCHE 22

Pamplemousse cocktail
Filet mignon – sauce au bleu *
Petits pois à la française *
Camembert
Paris-Brest



Les menus de la



SEM 48 **Semaine du**
23 au 29 novembre

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 20 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 | POISSON AU COURT-BOUILLON | PÂTES AU BEURRE | CAROTTES BIOS | YAOURT NATURE | COMPOTE | FROMAGE BLANC | ENTREMETS AU CARAMEL

LUNDI 23

Salade piémontaise *

Fileté de colin meunière – sauce au citron

Bouquet breton

Emmental

Orange

MARDI 24

Salade de chou blanc à la vinaigrette

Boul'bœuf – sauce au poivre vert

Purée de pommes de terre « maison »

Kiri au chèvre

Mousse au citron

MERCREDI 25

Salade de riz niçoise

Omelette au coulis de tomates

Poêlée de champignons

Six de Savoie

Banane

JEUDI 26

Pamplemousse

Choucroute *

Rondelé aux noix

Crème grand-mère au chocolat

VENDREDI 27

Duo de carottes et betteraves – vinaigrette

Paupiette de saumon – sauce à l'oseille

Mélange gourmand

Camembert

Pomme

SAMEDI 28

Macédoine à la mayonnaise

Aiguillettes de poulet – sauce Tandoori

Riz aux poivrons

Chanteneige

Compote pomme - ananas

DIMANCHE 29

Terrine de poissons – sauce à la crème

Blanquette de veau

Julienne de légumes au beurre

Édam

Tarte au chocolat

