

Les menus de la

SEM 21
Semaine du
19 au 25 mai

NOM :

TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 5 MAI.**

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 AU CAFÉ

LUNDI 19

Carottes râpées au citron

Andouillette grillée

Coquillettes au beurre

Saint-Paulin

Mousse au café

MARDI 20

Taboulé maison

Cuisse de poulet rôtie au jus

Céleri rave sauté

Chanteneige

Nectarine

MERCREDI 21

Melon

Saumonette aux câpres

Carottes au beurre

Rondelé à l'ail

Crème dessert au caramel

JEUDI 22

Salpicon de moules

Paëlla

Tomme catalane

Pasteis de Nata

Repas à thème
« Europe -
Péninsule ibérique »

VENDREDI 23

Radis au beurre

Dos de colin à l'estragon

Pommes de terre vapeur

Gouda

Compote pomme - ananas

SAMEDI 24

Concombre à l'aneth

Sauté de porc au curry *

Tortis au beurre

Rondelé aux noix

Abricots au sirop

DIMANCHE 25

Pâté en croûte et cornichons *

Rôti de veau aux olives

Champignons et tomate provençale

Camembert

Carré à la framboise



Les menus de la



SEM
22

Semaine du
26 mai
au 1^{er} juin

NOM :

TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 12 MAI.**

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 AU CAFÉ

LUNDI 26

Salade de chou au gouda
Filet de colin aux agrumes
Semoule aux petits légumes
Saint-Paulin
Flan gélifié au caramel

MARDI 27

Melon
Saucisse de volaille
Haricots verts Bios
Chanteneige
Crème au miel

MERCREDI 28

Terrine de légumes — sauce crème
Rôti de bœuf — sauce tartare
Pommes de terre à la lyonnaise
Rondelé ail & fines herbes
Nectarine

JEUDI 29

Salade baltique
Filet de poulet — à la crème de poivrons
Poêlée de fenouil
Gouda
Crème au caramel beurre salé

VENDREDI 30

Tomates à la vinaigrette
Saumonette en persillade
Carottes Bios au beurre
Petit moulé nature
Riz au lait

SAMEDI 31

Chou-fleur à la vinaigrette
Sauté de porc au jus *
Coquillettes au beurre
Rondelé aux noix
Fraises

DIMANCHE 1^{ER}

Surimi — mayonnaise
Sauté de canard au thym
Trio de légumes Bios
Camembert
Tarte au citron



Les menus de la



SEM 23
Semaine du 2 au 8 juin

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 19 MAI.**

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 AU CAFÉ
LUNDI 2										
Betteraves et fines herbes	●									
Aiguillettes de poulet – sauce aigre-douce	●	●								
Céréales gourmandes	●				●	●				
Saint-Paulin							●			
Banane								●	●	●
MARDI 3										
Riz niçois	●									
Jambon * – sauce madère	●	●								
Cardes persillées	●				●	●				
Chanteneige							●			
Fromage blanc et sucre								●	●	●
MERCREDI 4										
Carottes râpées – vinaigrette	●									
Langue de bœuf ravigote froide	●	●								
Pommes de terre sautées	●				●	●				
Six de Savoie							●			
Mousse au citron								●	●	●
JEUDI 5										
Pamplemousse	●									
Tajine de volaille	●	●								
Bouquet breton	●				●	●				
Rondelé aux noix							●			
Tarte aux pommes normande								●	●	●
 VENDREDI 6										
Cervelas à la vinaigrette *	●									
Colin – sauce au vin blanc	●	●								
Lentilles * – au parfum de framboise	●				●	●				
Camembert							●			
Abricots								●	●	●
SAMEDI 7										
Melon	●									
Hachis parmentier	●	●								
	●				●	●				
Emmental							●			
Entremets au café								●	●	●
DIMANCHE 8										
Salade méditerranéenne	●									
Mignon de porc au cidre *	●	●								
Petits pois au beurre	●				●	●				
Édam							●			
Éclair au chocolat								●	●	●



Les menus de la



SEM
24 **Semaine** du
9 au 15 juin

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 26 MAI.**

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 AU CAFÉ
LUNDI 9										
Pâté forestier *	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Rouget à l'anis étoilé	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Julienne de légumes	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Saint-Paulin	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Flan pâtissier	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
MARDI 10										
Melon	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Steak haché — sauce échalotes	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pommes de terre château	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Vache qui rit	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Flan gélifié au chocolat	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
MERCREDI 11										
Salade de haricots blancs — vinaigrette	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Omelette	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Poêlée de champignons	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Chanteneige	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Banane	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
JEUDI 12										
Tomates — vinaigrette à l'huile d'olive	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Chipolatas *	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cordiale de légumes	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Rondelé aux noix	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Crème aux Spéculoos	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
VENDREDI 13										
Salade aux 2 fruits	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Parmentier de poisson — « maison »	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Saint-Paulin	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Orange	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
SAMEDI 14										
Betteraves — vinaigrette	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Sot-l'y-laisse — coulis de tomates	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Purée de pommes de terre « maison »	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Camembert	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Kiwi	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
DIMANCHE 15										
Terrine de poissons — sauce cocktail	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Sauté de veau au citron	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Mousseline de céleri	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Édam	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Crumble aux pommes - fraises - framboises	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

