

Les menus de la

SEM 29
Semaine du
14 au 20 juillet

NOM :

TOURNÉE :

PRÉNOM :

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

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 CHAROLAIS OMELETTE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS BIO YAOURT NATURE COMPOTE FROMAGE BLANC SEMOULE AU LAIT

LUNDI 14

Melon à l'italienne *

Araignée de porc * à la provençale

Pommes sarladaises

Saint-Paulin

Crêmet à la mangue

MARDI 15

Haricots blancs ravigote

Boul'bœuf au poivre vert

Duo de courgettes

Chanteneige

Banane

MERCREDI 16

Carottes râpées au citron

Parmentier de poisson

Salade verte

Six de Savoie

Entremets au café

JEUDI 17

Salade de lentilles *

Cuisse de poulet rôti

Haricots beurre

Gouda

Carré au chocolat

VENDREDI 18

Radis — beurre

Dos de colin sauce Choron

Riz pilaf

Camembert

Abricots

SAMEDI 19

Tomates à la crème

Escalope de porc au jus *

Pommes de terre safranées

Emmental

Compote pomme - ananas

DIMANCHE 20

Terrine de légumes — mayonnaise

Rôti de veau à l'estragon

Champignons et 1/2 tomate provençale

Édam

Crumble pomme - fraise - framboise



Les menus de la



SEM
30 **Semaine du**
21 au 27 juillet

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

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

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 CHAROLAIS	OMELETTE	POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS BIO	YAOURT NATURE	COMPOTE	FROMAGE BLANC	SEMOULE AU LAIT
LUNDI 21										
Pamplemousse	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Poisson frais du marché <i>sauce citron</i>	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pommes de terre persillées	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Saint-Paulin	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Fromage blanc et confiture	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
MARDI 22										
Céleri – <i>vinaigrette à l'huile de noix</i>	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Sauté de dinde au paprika	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Salsifis au beurre	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Vache qui rit	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Riz au lait « maison »	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
MERCREDI 23										
Crevettes au beurre	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Hachis parmentier	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Chanteneige	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Abricots	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
JEUDI 24										
Taboulé « maison »	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cuisse de canette rôtie	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Navet - pêches	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Rondelé aux noix	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Fraises au sucre	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
VENDREDI 25										
Melon	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Saumonette en persillade	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Carottes Bio persillées	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Saint-Paulin	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Tapioca au lait	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
SAMEDI 26										
Champignons à la crème d'ail	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Saucisse de Toulouse *	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Flageolets au jus	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Camembert	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Nectarine	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
DIMANCHE 27										
Surimi <i>sauce cocktail</i>	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Sauté d'agneau estival	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Trio de légumes Bio	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Édam	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Carré à la framboise	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Les menus de la



SEM 31 Semaine du
28 juillet au 3 août

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 15 JUILLET.**

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 CHAROLAIS	OMELETTE	POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS BIO	YAOURT NATURE	COMPOTE	FROMAGE BLANC	SEMOULE AU LAIT
LUNDI 28										
Betteraves aux échalotes	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Crêpinette de lapin au cidre *	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Semoule couscous	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Saint-Paulin	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pêche	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
MARDI 29										
Salade de pommes de terre aux œufs — vinaigrette	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Boudin noir aux pommes *	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Chanteneige	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Liégeois à la vanille	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
MERCREDI 30										
Tomates à l'huile d'olive	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Langue de bœuf sauce ravigote	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Purée de pommes de terre « maison »	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Rondelé ail et fines herbes	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Petit-Suisse	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
JEUDI 31										
Concombre à la crème	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Colombo de dinde	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Ratatouille	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Gouda	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Carré à l'abricot	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
VENDREDI 1^{ER}										
Terrine de légumes — mayonnaise	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Colin sauce au vin blanc	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Lentilles au parfum de framboise *	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Petit moulté nature	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Abricots	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
SAMEDI 2										
Salade aux 2 fruits	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Daube de bœuf à la niçoise	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Côtes de bettes persillées	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Rondelé aux noix	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Velouté aux fruits	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
DIMANCHE 3										
Melon	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Filet mignon* sauce aigre-douce	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pommes de terre château	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Camembert	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Tarte au citron	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●



Les menus de la



SEM 32 **Semaine du**
4 au 10 août

NOM :

TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 21 JUILLET.**

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 CHAROLAIS	OMELETTE	POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS BIO	YAOURT NATURE	COMPOTE	FROMAGE BLANC	SEMOULE AU LAIT
LUNDI 4										
Salade de riz, tomate et fromage	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Fileté meunière	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Mousseline de brocolis	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Saint-Paulin	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Nectarine	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
MARDI 5										
Salade de radis en rondelles – <i>rémoulade</i>	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Boul'bœuf à la niçoise	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pommes de terre à la lyonnaise	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Chanteneige	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Entremets choco-menthe	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
MERCREDI 6										
Pommes de terre ravigote	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Œufs pochés <i>sauce Aurore</i>	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Salsifis persillés	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Six de Savoie	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pêche	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
JEUDI 7										
Melon	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Tomates farcies et riz	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Rondelé aux noix	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Crème au pain d'épices	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
VENDREDI 8										
Concombre à la bulgare	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Quenelles de brochet <i>sauce Nantua</i>	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pommes de terre vapeur	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Camembert	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Banane	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
SAMEDI 9										
Macédoine à la mayonnaise	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Aiguillettes de poulet au citron	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Semoule aux petits légumes	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Emmental	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Prunes	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
DIMANCHE 10										
Pâté en croûte et cornichons *	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cœur de merlu <i>sauce au citron</i>	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Carottes Bio persillées	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Édam	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Choux à la crème	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●



VILLE D'ANGERS / Centre communal d'action sociale

*préparation contenant du porc

