

Les menus de la



SEM 33 **Semaine du**
12 au 18 août

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 29 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 | HARICOTS VERTS BIO | POMMES DE TERRE | YAOURT NATURE | COMPOTE | FROMAGE BLANC | SEMOULE AU LAIT

LUNDI 12

- Champignons rémoulade
- Jambon grill à l'ananas ***
- Riz Madras**
- Saint-Paulin
- Nectarine

MARDI 13

- Pamplemousse
- Andouillette dijonnaise ***
- Purée de pommes de terre «maison»**
- Vache qui rit
- Mousse au citron

MERCREDI 14

- Salade de lentilles *
- Rôti de bœuf - sauce cocktail**
- Haricots verts BIO**
- Chanteneige
- Banane

JEUDI 15

- Surimi - sauce crème
- Tajine de canard**
- Pommes de terre aux olives**
- Rondelé aux noix
- Pâté aux prunes

VENDREDI 16

- Salade de tomates – basilic
- Saumonette à la crème d'ail**
- Carottes BIO persillées**
- Saint-Paulin
- Semoule au lait

SAMEDI 17

- Betteraves
- Merguez à l'orientale**
- Camembert
- Kiwi

DIMANCHE 18

- Pâté forestier
- Saumon à l'oseille**
- Purée de céleri**
- Édam
- Île gourmande

impression Ville d'Angers / Angers Loire Métropole - 07/24 - Conception INSERTIMAGE



Les menus de la



SEM 34 **Semaine du 19 au 25 août**

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE AVANT LE 5 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 CHAROLAIS | OMELETTE | HARICOTS VERTS BIO | POMMES DE TERRE | YAOURT NATURE | COMPOTE | FROMAGE BLANC | SEMOULE AU LAIT

LUNDI 19

Melon	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Escalope de porc au curry *	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Mousseline de courgettes	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Saint-Paulin	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Riz au lait maison	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

MARDI 20

Chou-fleur vinaigrette	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Filet de dinde à l'estragon	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Tortis au beurre	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Chanteneige	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pomme	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

MERCREDI 21

Concombres à la crème	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Hachis parmentier	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Six de Savoie	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Entremets à la pistache	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

JEUDI 22

Coleslaw	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Sauté de veau Marengo	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Céleri rave sauté	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Rondelé aux noix	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Mousse au chocolat noir	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

VENDREDI 23

Poireaux mimosa	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Colin aux agrumes	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Riz aux petits légumes	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Camembert	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Prunes	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

SAMEDI 24

Salade de lentilles *	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Omelette aux herbes	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Ratatouille	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Emmental	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Liégeois café	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

DIMANCHE 25

Surimi - mayonnaise	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Mignon de porc - sauce échalotes*	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Carottes BIO fondantes	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Édam	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Crumble fraises - framboises	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

impression Ville d'Angers / Angers Loire Métropole - 07/24 - Conception INSERTIMAGE



Les menus de la



SEM 35 Semaine du 26 août au 1^{er} sept

NOM :

TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 12 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 CHAROLAIS | OMELETTE | HARICOTS VERTS BIO | POMMES DE TERRE | YAOURT NATURE | COMPOTE | FROMAGE BLANC | SEMOULE AU LAIT

LUNDI 26

Salade de riz, tomates, fromage
Bouchée aux fruits de mer

Saint-Paulin
Pêche

MARDI 27

Macédoine cocktail
Chipolatas *
Haricots blancs

Vache qui rit
Banane

MERCREDI 28

Melon
Gésiers confits aux petits oignons
Cardes persillées

Chanteneige
Crème pâtissière

JEUDI 29

Œufs durs – sauce béarnaise
Goulash
Champignons

Rondelé aux noix
Fromage blanc - confiture

VENDREDI 30

Pamplemousse
Parmentier de poisson purée « maison »

Saint-Paulin
Compote pommes – abricots

SAMEDI 31

Salade de pommes de terre ravigote
Sauté de porc au jus *
Purée Isabelle

Camembert
Nectarine

DIMANCHE 1

Terrine de légumes - sauce crème
Filet de poulet au poivre vert
Pommes de terre sarladaises

Édam
Pâté aux prunes

impression Ville d'Angers / Angers Loire Métropole - 07/24 - Conception INSERTIMAGE



Les menus de la



SEM 36 **Semaine du**
2 au 8 septembre

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE AVANT LE 19 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 CHAROLAIS | OMELETTE | HARICOTS VERTS BIO | POMMES DE TERRE | YAOURT NATURE | COMPOTE | FROMAGE BLANC | SEMOULE AU LAIT

LUNDI 2

- Julienne de légumes – vinaigrette
- Jambon grill au porto ***
- Coquillettes au beurre**
- Saint-Paulin
- Kiwi

MARDI 3

- Melon
- Rôti de bœuf – sauce tartare**
- Pommes château**
- Chanteneige
- Gélifié à la vanille

MERCREDI 4

- Salade de perles au surimi
- Omelette**
- Épinards à la crème**
- Rondelé ail & fines herbes
- Poire

JEUDI 5

- Maquereau au vin blanc
- Araignée de porc à la provençale***
- Purée de pommes de terre « maison »**
- Gouda
- Crème dessert au chocolat

VENDREDI 6

- Concombres à la crème
- Fileté meunière – sauce citron**
- Bouquet breton**
- Petit moulé nature
- Crème maison chicorée - café

SAMEDI 7

- Betteraves aux fines herbes
- Aiguillettes de poulet sauce barbecue**
- Riz aux petits légumes**
- Rondelé aux noix
- Raisin

DIMANCHE 8

- Pâté en croûte – cornichons
- Cœur de merlu – sauce poivrons**
- Mousseline de céleri**
- Camembert
- Flan pâtissier

impression Ville d'Angers / Angers Loire Métropole – 07/24 - Conception INSERTIMAGE

