

Les menus de la



SEM 45 **Semaine du 4 au 10 novembre**

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE AVANT LE 21 OCTOBRE.

Les plats de remplacement

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

HARICOTS VERTS VINAIGRETTE | RILLETTES | AIGUILLETES DE POULET | FILET DE POISSON | PÂTES AU BEURRE | CAROTTES BIO | YAOURT NATURE | COMPOTE | FROMAGE BLANC | ENTREMETS CARAMEL

LUNDI 4

Coleslaw	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Gésiers confits <i>et coulis de tomates</i>	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Riz Pilaf	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Gouda	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Flan gélifié à la vanille	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

MARDI 5

Pommes de terre à la ravigote	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Boul'boeuf au poivre vert	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Cardes persillées	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Chanteneige	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Compote pomme - ananas	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

MERCREDI 6

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

JEUDI 7

Rillettes de thon	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Cuisse de canette aux pêches	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Navet	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Rondelé aux noix	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Choux crème	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

VENDREDI 8

Chou blanc - vinaigrette	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Filet meunière au citron	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Céréales gourmandes	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Camembert	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Orange	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

SAMEDI 9

Pamplemousse	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Goulash de porc *	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Pommes de terre persillées	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Emmental	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Compote de poires	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

DIMANCHE 10

Terrine de poissons <i>sauce ciboulette</i>	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Blanquette de veau	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Mousseline de potiron	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Rondelé au bleu	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Éclair au café	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

impression Ville d'Angers / Angers Loire Métropole - 10/24 - Conception INSERTIMAGE



Les menus de la



SEM 46 **Semaine du 11 au 17 novembre**

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 28 OCTOBRE.**

Les plats de remplacement

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

HARICOTS VERTS VINAIGRETTE | RILLETTES | AIGUILLETES DE POULET | FILET DE POISSON | PÂTES AU BEURRE | CAROTTES BIO | YAOURT NATURE | COMPOTE | FROMAGE BLANC | ENTREMETS CARAMEL

LUNDI 11

Salade de gésiers

Cabillaud - sauce à l'oseille

Pommes de terre vapeur

Gouda

Crémets d'Anjou

MARDI 12

Salade de choux au gouda

Saucisses de volailles

Haricots verts - beurre

Six de Savoie

Crème au pain d'épices

MERCREDI 13

Sardines à l'huile - beurre

Hachis parmentier purée « maison »

Kiri chèvre

Orange

JEUDI 14

Taboulé « maison »

Sauté de volaille bourguignon *

Carottes persillées

Rondelé aux noix

Compote pommes – ananas

VENDREDI 15

Chou rouge à la vinaigrette

Colin sauce Choron

Épinards branche au beurre

Camembert

Semoule à la fleur d'oranger

SAMEDI 16

Betteraves à la vinaigrette

Escalope de porc au jus*

Flageolets

Chanteneige

Banane

DIMANCHE 17

Surimi sauce crème

Blanquette d'agneau

Poêlée de panais

Emmental

Carré chocolat

impression Ville d'Angers / Angers Loire Métropole – 10/24 - Conception INSERTIMAGE



Les menus de la



SEM 47 **Semaine du**
18 au 24 novembre

NOM :

TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 4 NOVEMBRE**

Les plats de remplacement

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

HARICOTS VERTS VINAIGRETTE | RILLETTES | AIGUILLETTES DE POULET | FILET DE POISSON | PÂTES AU BEURRE | CAROTTES BIO | YAOURT NATURE | COMPOTE | FROMAGE BLANC | ENTREMETS CARAMEL

LUNDI 18

- Macédoine à la mayonnaise
- Cuisse de poulet rôtie au jus**
- Tortis au beurre**
- Saint-Paulin
- Orange

MARDI 19

- Pommes de terre à la ravigote
- Boudin noir aux pommes ***
- Édam
- Liégeois au café

MERCREDI 20

- Avocat
- Andouillette dijonnaise ***
- Purée de pommes de terre « maison »
- Rondelé nature
- Fromage blanc - sucre

JEUDI 21

- Carottes râpées au citron
- Aiguillettes de poulet sauce aigre douce**
- Côtes de bettes**
- Camembert
- Tarte normande aux pommes

VENDREDI 22

- Mousse de foie *
- Colin - sauce au vin blanc**
- Semoule aux petits légumes**
- Gouda
- Clémentines

SAMEDI 23

- Céleri vinaigrette à l'huile de noix
- Goulash de bœuf**
- Pommes de terre aux épinards**
- Rondelé noix
- Velouté aux fruits

DIMANCHE 24

- Pamplemousse « cocktail »
- Longe de porc rôtie***
- Petits pois à la française**
- Camembert
- Paris-Brest

impression Ville d'Angers / Angers Loire Métropole - 10/24 - Conception INSERTIMAGE



Les menus de la



SEM 48 **Semaine du 25 nov au 1^{er} dec**

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE AVANT LE 11 NOVEMBRE.

Les plats de remplacement

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

HARICOTS VERTS VINAIGRETTE | RILLETTES | AIGUILLETTES DE POULET | FILET DE POISSON | PÂTES AU BEURRE | CAROTTES BIO | YAOURT NATURE | COMPOTE | FROMAGE BLANC | ENTREMETS CARAMEL

LUNDI 25

Salade piémontaise *

Poisson du marché sauce citron

Bouquet breton

Emmental

Orange

MARDI 26

Salade de chou blanc à la vinaigrette

Rôti de bœuf sauce béarnaise

Pâtes papillons au beurre

Kiri chèvre

Mousse citron

MERCREDI 27

Salade de riz à la niçoise

Omelette

Poêlée de champignons

Six de Savoie

Banane

JEUDI 28

Pamplemousse

Choucroute *

Rondelé aux noix

Crème grand-mère au chocolat

VENDREDI 29

Duo de carottes betteraves à la vinaigrette

Parmentier de poisson « maison »

Camembert

Pomme

SAMEDI 30

Macédoine à la mayonnaise

Aiguillettes de poulet sauce barbecue

Riz aux poivrons

Chanteneige

Compote pommes - ananas

DIMANCHE 1

Terrine de poissons sauce crème

Blanquette de veau

Julienne de légumes au beurre

Édam

Tarte au chocolat

impression Ville d'Angers / Angers Loire Métropole - 10/24 - Conception INSERTIMAGE

