

Les menus de la



SEM 25 **Semaine du**
17 au 23 juin

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 3 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 VBF | OMELETTE | HARICOTS VERTS BIO | POMMES DE TERRE | YAOURT NATURE | COMPOTE | FROMAGE BLANC | SEMOULE AU LAIT

LUNDI 17

- Macédoine mayonnaise
- Escalope de porc à l'estragon *
- Pommes de terre à la saumuroise
- Saint-Paulin
- Abricots

MARDI 18

- Concombres à la crème
- Gésiers confits coulis de tomates
- Haricots blancs
- Chanteneige
- Velouté aux fruits

MERCREDI 19

- Salade de lentilles ravigote
- Rôti de bœuf sauce béarnaise
- Haricots verts persillés
- Rondelé ail & fines herbes
- Nectarine

JEUDI 20

- Crevettes au beurre
- Aiguillettes de poulet sauce barbecue
- Riz aux poivrons
- Gouda
- Fraises

VENDREDI 21

- Melon
- Paupiette de saumon à l'oseille
- Carottes à la crème
- Petit moulé nature
- Semoule au lait

SAMEDI 22

- Chou-fleur vinaigrette
- Boulettes d'agneau au curry
- Semoule aux raisins
- Rondelé aux noix
- Banane

DIMANCHE 23

- Pâté en croûte cornichons *
- Cœur de merlu à l'anis étoilé
- Julienne de légumes
- Camembert
- Flan pâtissier

Les menus de la



SEM 26 **Semaine du 24 mai au 30 juin**

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE AVANT LE 10 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 VBF | OMELETTE | HARICOTS VERTS BIO | POMMES DE TERRE | YAOURT NATURE | COMPOTE | FROMAGE BLANC | SEMOULE AU LAIT

LUNDI 24

Tomates vinaigrette

Sauté de porc aux olives *

Ratatouille

Saint-Paulin

Crème au pain d'épices

MARDI 25

Champignons à la crème d'ail

Escalope de dinde à la dijonnaise

Riz Pilaf

Chanteneige

Nectarine

MERCREDI 26

Pamplemousse

Goulash

Purée de pommes de terre « maison »

Six de Savoie

Mousse au café

JEUDI 27

Radis beurre

Paupiette de veau à la basquaise

Haricots beurre

Rondelé aux noix

Pâtisserie

VENDREDI 28

Julienne de légumes vinaigrette

Colin sauce dieppoise

Pommes de terre vapeur

Camembert

Pêche

SAMEDI 29

Salade de pâtes, tomates, thon

Omelette

Épinards à la crème

Emmental

Fromage blanc au sucre

DIMANCHE 30

Mousson de canard

Mignon de porc aux aïelles *

Purée Isabelle

Édam

Tarte à la rhubarbe

impression Ville d'Angers / Angers Loire Métropole - 05/24 - Conception INSERTIMAGE



Les menus de la



SEM 27 **Semaine du 1^{er} au 7 juillet**

NOM :

TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 17 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 VBF | OMELETTE | HARICOTS VERTS BIO | POMMES DE TERRE | YAOURT NATURE | COMPOTE | FROMAGE BLANC | SEMOULE AU LAIT

LUNDI 1

- Salade de riz, tomate, gruyère
- Poisson pané - citron**
- Bouquet breton**
- Saint-Paulin
- Pomme

MARDI 2

- Macédoine vinaigrette
- Jambon grill au porto ***
- Pâtes papillons au beurre**
- Vache qui rit
- Compote pomme - ananas

MERCREDI 3

- Concombre à l'aneth
- Moussaka au bœuf**
- Chanteneige
- Riz au lait entier

JEUDI 4

- Céleri saveur crabe
- Boudin noir aux pommes ***
- Rondelé aux noix
- Entremets caramel au lait entier

VENDREDI 5

- Melon
- Mouclade**
- Pommes de terre vapeur**
- Saint-Paulin
- Compote pomme - cassis

SAMEDI 6

- Taboulé maison
- Joue de porc confite ***
- Cordiale de légumes**
- Camembert
- Cerises

DIMANCHE 7

- Salade de cœurs de palmiers
- Filet de poulet à la provençale**
- Grenailles sautées**
- Édam
- Carré à la framboise

Les menus de la



SEM 28 **Semaine du 8 au 14 juillet**

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 27 MAI.**

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

LUNDI 8

- Julienne de légumes vinaigrette
- Chipolatas ***
- Lentilles au jus**
- Saint-Paulin
- Pêche

MARDI 9

- Melon
- Rôti de bœuf sauce béarnaise**
- Pommes châteaux**
- Chanteneige
- Gélinié vanille

MERCREDI 10

- Salade de riz à la niçoise
- Omelette**
- Bouquet breton**
- Rondelé ail & fines herbes
- Poire

JEUDI 11

- Œufs durs mayonnaise
- Araignée de porc à la provençale ***
- Purée de pommes de terre « maison »**
- Gouda
- Velouté aux fruits

VENDREDI 12

- Concombres à la crème
- Cœur de merlu - sauce poivrons**
- Épinards à la crème**
- Petit moulé nature
- Semoule au lait

SAMEDI 13

- Betteraves fines herbes
- Aiguillettes de poulet au jus**
- Riz aux petits légumes**
- Rondelé aux noix
- Cerises

DIMANCHE 14

- Pâté en croûte Richelieu
- Aile de raie aux câpres**
- Mousseline de céleri**
- Camembert**
- Fraisier

impression Ville d'Angers / Angers Loire Métropole - 05/24 - Conception INSERTIMAGE

