

Les menus de la



SEM 29 **Semaine du 15 au 21 juillet**

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 1^{ER} 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 BIO

LUNDI 15

- Tomates à la crème
- Rognons sauce Madère**
- Coquillettes au beurre**
- Saint-Paulin
- Crème dessert à la vanille

MARDI 16

- Haricots blancs ravigote
- Boul'boeuf au poivre vert**
- Courgettes jaunes et vertes**
- Chanteneige
- Banane

MERCREDI 17

- Carottes râpées au citron
- Parmentier de poisson**
- Six de Savoie
- Entremets au café

JEUDI 18

- Salade de lentilles *
- Cuisse de poulet rôtie**
- Haricots beurre**
- Rondelé aux noix
- Tarte normande aux pommes

VENDREDI 19

- Radis beurre
- Dos de colin sauce Choron**
- Riz Pilaf**
- Camembert
- Abricots

SAMEDI 20

- Melon
- Escalope de porc au jus ***
- Pommes de terre safranées**
- Emmental
- Compote pomme - ananas

DIMANCHE 21

- Terrine de poissons *sauce crème*
- Rôti de veau à l'estragon**
- Champignons-tomates à la provençale**
- Édam
- Crumble pomme-fraise-framboise

impression Ville d'Angers / Angers Loire Métropole - 06/24 - Conception INSERTIMAGE



*préparation contenant du porc

Les menus de la



SEM 30 **Semaine du 22 au 28 juillet**

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 8 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 BIO

LUNDI 22

Pamplemousse	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Poisson du marché sauce citron	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Pommes de terre persillées	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Saint-Paulin	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Fromage blanc et confiture	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

MARDI 23

Céleri vinaigrette à l'huile de noix	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Sauté de dinde au paprika	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Salsifis au beurre	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Vache qui rit	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Riz au lait « maison »	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

MERCREDI 24

Crevettes au beurre	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Hachis parmentier	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Chanteneige	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Abricots	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

JEUDI 25

Taboulé « maison »	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Cuisse de canette rôtie	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Navet - pêches	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Rondelé aux noix	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Fraises	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

VENDREDI 26

Melon	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Saumonette en persillade	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Carottes bio persillées	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Saint-Paulin	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Tapioca au lait	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

SAMEDI 27

Champignons à la crème d'ail	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Saucisse de Toulouse*	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Flageolets au jus	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Camembert	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Nectarine	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

DIMANCHE 28

Surimi sauce cocktail	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Sauté d'agneau estival	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Trio de légumes bio	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Édam	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Paris-Brest	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

impression Ville d'Angers / Angers Loire Métropole - 06/24 - Conception INSERTIMAGE



Les menus de la



SEM 31 Semaine du 29 juill au 4 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 | HARICOTS VERTS BIO | POMMES DE TERRE | YAOURT NATURE | COMPOTE | FROMAGE BLANC | SEMOULE AU LAIT BIO

LUNDI 29

- Betteraves aux échalotes
- Crêpinette de lapin au cidre ***
- Semoule couscous**
- Saint-Paulin
- Pêche

MARDI 30

- Salade de pommes de terre aux œufs-vinaigrette
- Boudin noir aux pommes ***
- Chanteneige
- Liégeois vanille

MERCREDI 31

- Tomates à l'huile d'olive
- Langue de bœuf sauce ravigote**
- Purée de pommes de terre « maison »**
- Rondelé ail & fines herbes
- Petits-suisse

JEUDI 1

- Concombres à la crème
- Colombo de dinde**
- Ratatouille**
- Gouda
- Carré framboise

VENDREDI 2

- Terrine de légumes - mayonnaise
- Colin sauce vin blanc**
- Lentilles au parfum de framboise***
- Petit moulé nature
- Abricots

SAMEDI 3

- Salade aux 2 fruits
- Daube de bœuf à la niçoise**
- Côtes de bettes - persillade**
- Rondelé aux noix
- Velouté aux fruits

DIMANCHE 4

- Melon
- Filet mignon de porc* sauce aigre douce**
- Pommes de terre château**
- Camembert
- Tarte au citron

impression Ville d'Angers / Angers Loire Métropole - 06/24 - Conception INSERTIMAGE



Les menus de la



SEM 32 **Semaine du 5 au 11 août**

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 22 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 BIO

LUNDI 5

- Salade de riz, tomates, fromage
- Fileté meunière**
- Mousseline de brocolis**
- Saint-Paulin
- Nectarine

MARDI 6

- Salade de radis rondelle rémoulade
- Boul'boeuf à la niçoise**
- Pommes de terre à la lyonnaise**
- Chanteneige
- Entremets choco-menthe

MERCREDI 7

- Pizza *
- Œufs pochés sauce hollandaise**
- Haricots beurre**
- Six de Savoie
- Pêche

JEUDI 8

- Melon
- Tomates farcies et pommes de terre vapeur**
- Rondelé aux noix
- Crème au pain d'épices

VENDREDI 9

- Concombres à la bulgare
- Quenelles de brochet sauce Nantua sur lit de riz**
- Camembert
- Fraises au vin rouge

SAMEDI 10

- Macédoine mayonnaise
- Aiguillettes de poulet au citron**
- Semoule aux petits légumes**
- Emmental
- Prunes

DIMANCHE 11

- Pamplemousse cocktail
- Rôti de veau sauce tomate**
- Mousseline de haricots verts**
- Édam
- Choux crème

impression Ville d'Angers / Angers Loire Métropole - 06/24 - Conception INSERTIMAGE

