

Les menus de la



SEM 49 **Semaine du**
2 au 8 décembre

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 18 NOVEMBRE.**

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 2

Champignons à la crème d'ail
Petit salé aux lentilles *

Gouda
Banane

MARDI 3

Coleslaw
Langue de bœuf - sauce piquante
Pâtes papillons au beurre

Six de Savoie
Entremets à la vanille

MERCREDI 4

Allumette au fromage
Steak haché - sauce échalotes
Carottes à la crème

Kiri au chèvre
Clémentines

JEUDI 5

Céleri rémoulade
Tournedos de dinde - sauce normande
Purée de pommes de terre « maison »

Rondelé aux noix
Poire

VENDREDI 6

Rillettes *- cornichons
Waterzoi de saumonette

Camembert
Riz au lait « maison »

SAMEDI 7

Haricots verts - vinaigrette
Boulettes d'agneau au curry
Semoule couscous au raisin

Chanteneige
Orange

DIMANCHE 8

Terrine de légumes - sauce crème
Limande meunière - sauce citron
Bouquet breton

Emmental
Carré à la framboise

Les menus de la



SEM 50 **Semaine du 9 au 15 décembre**

NOM : TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 25 NOVEMBRE.**

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 9

- Carottes râpées – ail et persil
- Escalope de porc au jus ***
- Cordiale de légumes**
- Saint-Paulin
- Crème aux Spéculoos

MARDI 10

- Betteraves à la vinaigrette
- Cuisse de canette à l'orange**
- Riz pilaf**
- Édam
- Pomme

MERCREDI 11

- Chou blanc aux lardons *
- Boul'boeuf au poivre vert**
- Pommes de terre château**
- Rondelé nature
- Mousse au citron

JEUDI 12

- Pamplemousse
- Sauté de veau au paprika**
- Haricots verts BIO au beurre**
- Cantal
- Éclair au chocolat

VENDREDI 13

- Macédoine à la mayonnaise
- Feuilleté de saumon à l'oseille – sauce hollandaise**
- Gouda
- Banane

SAMEDI 14

- Taboulé maison
- Omelette**
- Épinards à la crème**
- Rondelé aux noix
- Liégeois au café

DIMANCHE 15

- Terrine de poissons – sauce au citron
- Mignon de porc aux aïelles ***
- Purée Isabelle**
- Camembert
- Crumble fraise-framboise

impression Ville d'Angers / Angers Loire Métropole – 11/24 - Conception INSERTIMAGE



Les menus de la



SEM 51 **Semaine du 16 au 22 décembre**

NOM :

TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 2 DÉCEMBRE**

Les plats de remplacement

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

BETTERAVES VINAIGRETTE | ANDOUILLE AU BEURRE | STEAK HACHÉ VBF | OMELETTE | POMME DE TERRE | PURÉE DE CÉLÉRI | YAOURT NATURE | COMPOTE | FROMAGE BLANC | ENTREMETS CHOCOLAT

LUNDI 16

- Haricots blancs ravigote
- Colin sauce armoricaine**
- Céleri rave au beurre**
- Emmental
- Poire

MARDI 17

- Chou-fleur à la vinaigrette
- Boudin noir ***
- Purée de pommes de terre « maison »**
- Kiri au chèvre
- Orange

MERCREDI 18

- Avocat à la vinaigrette
- Bœuf aux carottes**
- Six de Savoie
- Semoule au lait

JEUDI 19

- Crevette roses au beurre
- Gésiers confits au coulis de tomates**
- Panais au beurre**
- Rondelé aux noix
- Velouté aux fruits

VENDREDI 20

- Chou rouge à la vinaigrette
- Dos de colin à l'estragon**
- Semoule aux légumes**
- Camembert
- Compote pomme-framboise

SAMEDI 21

- Salade de lentilles
- Jambon grill au porto ***
- Purée de potiron**
- Chanteneige
- Kiwi

DIMANCHE 22

- Salade tropicale
- Filet de poulet – sauce suprême**
- Pommes de terre saumuroises**
- Édam
- Éclair au café

impression Ville d'Angers / Angers Loire Métropole – 11/24 - Conception INSERTIMAGE



Les menus de la



SEM 52 **Semaine du 23 au 29 décembre**

NOM :

TOURNÉE :

PRÉNOM :

À DONNER À L'INTERVENANT À DOMICILE **AVANT LE 9 DÉCEMBRE.**

Les plats de remplacement

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

BETTERAVES VINAIGRETTE | ANDOUILLE AU BEURRE | STEAK HACHÉ VBF | OMELETTE | POMME DE TERRE | PURÉE DE CÉLÉRI | YAOURT NATURE | COMPOTE | FROMAGE BLANC | ENTREMETS CHOCOLAT

LUNDI 23

- Pommes de terre ravigote
- Omelette**
- Trio de légumes BIO**
- Gouda
- Banane

MARDI 24

- Salade de chou au gouda
- Hachis parmentier - purée « maison »**
- Six de Savoie
- Mousse au café

MERCREDI 25

- Salade de gambas - mandarines
- Fondant de poulet aux cèpes**
- Poêlée gourmande aux marrons**
- Kiri chèvre
- Privilège poire - chocolat

JEUDI 26

- Sardines au beurre
- Escalope de porc au jus ***
- Flageolets au beurre**
- Rondelé aux noix
- Flan gélifié à la vanille

VENDREDI 27

- Pamplemousse
- Colin – sauce au vin blanc**
- Mousseline de céleri**
- Camembert
- Riz au lait

SAMEDI 28

- Betteraves à la vinaigrette
- Saucisse de volaille**
- Purée Saint-Germain**
- Chanteneige
- Poire

DIMANCHE 29

- Surimi – sauce crème
- Merlu au beurre d'ail**
- Julienne de légumes**
- Emmental
- Tarte normande aux pommes

impression Ville d'Angers / Angers Loire Métropole – 11/24 - Conception INSERTIMAGE

