

Les menus de la semaine 27

du 1^{er} au 7 juillet 2024

Centre communal
d'action sociale



Lundi 1^{er} juillet

Déjeuner

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

Dîner

Potage de légumes
Gratin aux 2 patates
Petit moulé nature
Nectarine

Mardi 2 juillet

Déjeuner :

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

Dîner

Soupe à l'oignon et croûtons
Salade de tomates - œufs durs -
mayonnaise
Emmental
Banane

Mercredi 3 juillet

Déjeuner

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

Dîner

Potage de légumes
Rôti de porc froid *
Petits pois au beurre
Camembert
Quetsches au sirop

Jeudi 4 juillet

Déjeuner

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

Dîner

Velouté de courgettes
Quenelle de brochet sauce Nantua
Salade verte
Vache qui rit
Pêche

Vendredi 5 juillet

Déjeuner

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

Dîner

Potage de légumes
Duo salami-mortadelle *
Haricots verts persillés
Rondelé nature
Semoule au lait à la fleur
d'oranger

Samedi 6 juillet

Déjeuner

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

Dîner

Soupe crémeuse de poisson
Tarte courgettes - chèvre
« maison »
Salade verte
Six de Savoie
Petits-suisses

Dimanche 7 juillet

Déjeuner

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

Dîner

Potage de légumes
Œufs pochés
Mousseline de brocolis
Petit moulé ail et fines herbes
Abricots

* préparation contenant du porc

Selon l'approvisionnement de produits, le service se réserve le droit de modifier le menu

Les menus de la semaine 28

du 8 au 14 juillet 2024

Centre communal
d'action sociale



Jedi 11 juillet

Déjeuner

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

Dîner

Potage de légumes
Tomate farcie
Semoule
Vache qui rit
Banane

Lundi 8 juillet

Déjeuner

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

Dîner

Velouté de courgettes
Émincé de dinde au curry
Haricots verts
Petit moulé ail & fines herbes
Crème grand-mère à la vanille

Mardi 9 juillet

Déjeuner

Melon
Rôti de bœuf sauce béarnaise
Pommes châteaux - salade
Chanteneige
Gélifié à la vanille

Dîner

Soupe au tapioca
Terrine de poisson sauce crème
Carottes persillées
Emmental
Compote pomme - fraise

Mercredi 10 juillet

Déjeuner

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

Dîner

Potage de légumes
Salade strasbourgeoise *
Camembert
Pomme cuite

Vendredi 12 juillet

Déjeuner

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

Dîner

Crème d'oseille
Macaronis au gruyère
Rondelé nature
Compote pomme - coing

Samedi 13 juillet

Déjeuner

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

Dîner

Potage de légumes
Flan de légumes froid sauce
crème basilic
Kiri au chèvre
Fromage blanc au sucre

Dimanche 14 juillet

Déjeuner

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

Dîner

Potage de légumes
Bouchée à la reine *
Salade verte
Saint-Nectaire
Entremets au praliné

* préparation contenant du porc
Selon l'approvisionnement de produits, le service se réserve le droit de modifier le menu

ANGERS VILLE
SOLIDAIRE



Les menus de la semaine 29

du 15 au 21 juillet 2024

Centre communal
d'action sociale



Lundi 15 juillet

Déjeuner

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

Dîner

Potage de légumes
Jambon blanc - beurre *
Côtes de bettes - pomme de terre vapeur
Petit moulé ail & fines herbes
Nectarine

Mardi 16 juillet

Déjeuner

Haricots blancs ravigote
Boul' bœuf au poivre vert
Courgettes jaunes et vertes
Chanteneige
Banane

Dîner

Potage de légumes
Poisson froid - macédoine
Emmental
Yaourt aromatisé

Mercredi 17 juillet

Déjeuner

Carottes râpées au citron
Parmentier de poisson
Salade verte
Six de Savoie
Entremets au café

Dîner

Soupe à l'oignon et croûtons
Omelette
Piperade
Camembert
Bigarreaux au sirop

Judi 18 juillet

Déjeuner

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

Dîner

Potage de légumes
Gratin dauphinois
Salade verte
Vache qui rit
Fraises au sucre

Vendredi 19 juillet

Déjeuner

Radis beurre
Dos de colin sauce Choron
Riz Pilaf
Camembert
Abricots

Dîner

Potage de légumes
Émincé de poireaux à la paysanne *
Petit moulé nature
Crème aux Spéculoos

Samedi 20 juillet

Déjeuner

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

Dîner

Bouillon de volaille au pâtes alphabet
Salade de betteraves au thon
Rondelé ail et fines herbes
Kiwi

Dimanche 21 juillet

Déjeuner

Terrine de poissons sauce crème
Roti de veau à l'estragon
Champignons -tomate à la provençale
Édam
Crumble pomme - fraise - framboise

Dîner

Potage de légumes
Tarte aux 3 fromages
Salade verte
Chanteneige
Mousse au chocolat noir

* préparation contenant du porc
Selon l'approvisionnement de produits, le service se réserve le droit de modifier le menu

Les menus de la semaine 30

du 22 au 28 juillet 2024

Centre communal
d'action sociale



Jeudi 25 juillet

Déjeuner

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

Dîner

Potage de légumes
Dahl de lentilles - pommes de terre
Vache qui rit
Entremets au citron

Lundi 22 juillet

Déjeuner

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

Dîner

Potage de légumes
Rôti de porc froid *
Mousseline de courgettes
Petit moulé nature
Nectarine

Vendredi 26 juillet

Déjeuner

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

Dîner

Potage de légumes
Blanc de dinde - beurre
Mousseline de petits pois
Rondelé nature
Pomme

Mardi 23 juillet

Déjeuner

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

Dîner

Potage de légumes
Pommes de terre tièdes et hareng
Emmental
Cocktail de fruits au sirop

Samedi 27 juillet

Déjeuner

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

Dîner

Soupe de poisson et croûtons
Œufs durs - tomates - mayonnaise
Six de Savoie
Yaourt aux fruits

Mercredi 24 juillet

Déjeuner

Crevettes au beurre
Hachis parmentier
Salade verte
Chanteneige
Abricots

Dîner

Bouillon de volaille aux pâtes alphabet
Gratin de chou-fleur
Camembert
Crème dessert au caramel

Dimanche 28 juillet

Déjeuner

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

Dîner

Potage de légumes
Jambon blanc - beurre *
Coquillettes
Petit moulé ail et fines herbes
Poire

* préparation contenant du porc
Selon l'approvisionnement de produits, le service se réserve le droit de modifier le menu