



## Semaine 48

Lundi 25/11/2024

Boulettes de bœuf  
Merguez

Semoule  
Gratin de chou fleur

Mardi 26/11/2024

Sauté de porc au curry  
Dos de cabillaud aux agrumes  
Chili végétarien  
Riz aux poivrons  
Cordiale de légumes

Mercredi 27/11/2024

Langue de bœuf sauce madère  
Quiche Lorraine

Spaghetti fromage  
Petits pois à la française

Jeudi 28/11/2024

### Lapin chasseur

Andouillette sauce moutarde  
Filet mignon au calva  
Purée  
Poêlée bretonne

Vendredi 29/11/2024

Escalope de dinde viennois  
Poisson du jour

Poêlée butternut  
Blé petits légumes

## Semaine 49

Lundi 02/12/2024

Parmentier de bœuf  
Boudin noir

Purée PDT flocon  
Haricots verts

Mardi 03/12/2024

Blanquette de dinde  
Gratin de poisson  
Risotto champignons  
Riz madras  
Endives braisée

Mercredi 04/12/2024

Pot au feu  
Œuf à la florentine

Légumes pot au feu  
Epinards à la crème

Jeudi 05/12/2024

### Tajine d'agneau

Tortellini à la tomates  
Coquille St Jacques à la nantaise  
Semoule  
Poêlée de carottes

Vendredi 06/12/2024

Nems au poulet  
Filet de saumon beurre nantais

Pommes vapeur  
Cordiale de légumes

## Semaine 50

Lundi 09/12/2024

Escalope de dinde normande  
Tarte aux poireaux

Lentilles  
Poêlée à l'indienne

Mardi 10/12/2024

## Repas de Noël

Mercredi 11/12/2024

Spaghetti bolognaise  
Tarte au maroilles

Spaghetti fromage  
Petits pois carottes

Jeudi 12/12/2024

### Blanquette de poisson

Galette complète  
Gratin de légumes  
Riz au curry  
Duo haricots verts/beurre

Vendredi 13/12/2024

Jambon sauce porto  
Poisson du jour

Pommes vapeur  
Mogettes vendéen

## Semaine 51

Lundi 16/12/2024

Palette de porc à la diable  
Quenelles de brochet sce Nantua

Blé à la tomates  
Printanière de légumes

Mardi 17/12/2024

Sauté de veau marengo  
Poisson du jour  
Parmentier végétarien  
Purée de PDT flocon  
Cordiale de légumes

Mercredi 18/12/2024

Steak haché  
Omelette champignons

Macaroni  
Poêlée champêtre

Jeudi 19/12/2024

### Choucroute

Croissant au jambon  
Confit de canard  
Chou choucroute  
Pommes vapeur

Vendredi 20/12/2024

Poisson du jour  
Cordon bleu

Brocolis  
Riz forestière

Tous les jours, nous proposons également : steak ou jambon grillé/ frites ou salade verte.

Les menus peuvent être modifiés suivant les approvisionnements.



Self Le Mans Gare  
Tél. 02 43 24 63 29  
Ouvert du Lundi au Vendredi  
de 11h30 à 13h45

Self Le Mans Ateliers  
Tél. 02 43 84 13 56  
Ouvert du Lundi au Vendredi  
De 11h35 à 13h00