
Menus et comptes de cantines. Années 1920 et 1930.

Numéro d'inventaire : 1985.00059 (1-303)

Type de document : manuscrit, tapuscrit

Date de création : 1939 (restituée)

Matériau(x) et technique(s) : papier

Description : Cahiers et feuilles simples manuscrites.

Mots-clés : Comptabilité d'établissements d'enseignement

Filière : Post-élémentaire

Niveau : Post-élémentaire

Autres descriptions : Langue : Français

Nombre de pages : n.p.

ECOLE NORMALE D'INSTITUTEURS D'ANGERS

MENU des repas du dimanche 9 mai
au samedi 16 mai 1920

DIMANCHE	Déjeuner. — Pain, Café au lait
	Dîner. — Bifteck asperges fèves
	Souper. — Potage maigre Bœuf rôti Riz au gras.
LUNDI	Déjeuner. — Potage maigre, Pain
	Dîner. — Bœuf au jus. Pommes purée.
	Souper. — Potage maigre Bœuf ragoût - salade
MARDI	Déjeuner. — Potage maigre, Pain
	Dîner. — Bifteck Haricots.
	Souper. — Potage maigre Omelettes. Riz au lait
MERCREDI	Déjeuner. — Potage maigre, Pain
	Dîner. — Saucisses Pommes purée - Fèves.
	Souper. — Potage maigre Bœuf ragoût - artichauts cuits
JEUDI	Déjeuner. — Potage maigre, Pain
	Dîner. — Bœuf rôti Pommes frites
	Souper. — Potage maigre Omelettes. Pois cassés
VRADREDI	Déjeuner. — Potage maigre, Pain
	Dîner. — Potage Pommes purée au lait
	Souper. — Potage maigre Bœuf ragoût salade
SAMEDI	Déjeuner. — Potage maigre, Pain
	Dîner. — Bifteck Haricots
	Souper. — Potage Bœuf bouilli Pommes frites
VU ET APPROUVÉ :	
Le Directeur,	L'Économe,
<i>Mauger</i>	<i>Stammy Duillet</i>
	Vu : Le Médecin de l'École,

Modèles de Menus: (Ecole normale d'Institutrices de X....)
70 personnes, été 1924;- 72 personnes, hiver 1924

.....

MENU du 22 au 28 juin 1924

Dimanche 22 juin:	Cacao au lait et beurre Sardines. Veau roti. Petits pois. Fraises. Vermicelle au lait. Pâté de tête. Salade. Gâteaux.....	194,96
Lundi 23 juin:	Café au lait et beurre Biftecks. Salade de pommes de terre. Fromage frais Soupe à l'oseille. Œufs sur le plat. Salade. Compote de cerises..	202,98
Mardi 24 juin:	Café au lait et beurre Saumon sauce verte. Choux et pommes de terre. Fraises Soupe panade. Saucisson. Petits pois et carottes. Gâteaux de semoule	197,67
Mercredi 25 juin:	Café au lait et beurre Boeuf bourguignon. Salade cuite. Cerises Soupe aux légumes. Œufs coque. Salade. Crème au chocolat	195,17
Jeudi 26 juin :	Cacao au lait et beurre Filets de harengs;-gigot; carottes et pommes de terre groseilles Soupe à l'oseille;- jambon;- salade;- oeufs au lait	261,21
Vendredi 27 juin:	Café au lait et beurre Poisson;- haricots;-fromage frais Soupe aux haricots;- œufs sur le plat;- salade;- tarte aux pommes	173,68
Samedi 28 juin:	Café au lait et beurre Jambon;- purée de pommes de terre; cerises Pot-au-feu;- boeuf et salade;- confitures	212,10

Total..... 1437,87

M

Moyenne..... 205,41

Revue Pédagogique N° 6 Avril 1925 page 305

Menu de malades au régime normal
copié sur "L'économiste" de Janvier 1935

Menu

Semaine

Du 193 au 193

Jour	P: déjeuner	déjeuner	dîner
Lundi	Café au lait - Pain	Boeuf braisé. Macaroni milanaise. Gâteaux froids	Potage au porc aux. Oeufs sauce tomate. Riz au lait confitures
Mardi	Café au lait - Pain	Reçoit. de monton riz. Haricots au fait. Petits suettes	Potage à l'oignon. Rôti de boeuf. Purée de pois. Confitures
Mercredi	Café au lait - Pain	Colis sauce mouton. Lentilles au lait. Camembert	Potage aux légumes. Blanquette de veau. Choux fleurs fumeaux
Jeudi	Chocolat au lait - Pain	Oie rôtie. Nouilles au fait. Confitures	Potage à l'oseille. Pudding blanc femme. Pommes de terre au lait Gâteaux froids
Vendredi	Café au lait - Pain	Rôti de monton. Haricots sautés. Soufflé crème	Potage poulet de terre - Andouille. Omelette. Purée de terre. Gâteaux secs
Samedi	Café au lait - Pain	Magnanerie maître d'hôtel. Macaroni milanaise. Tout l'oiseau	Potage jambon. Boeuf braisé. Salade crues. Fumeaux
Dimanche	Chocolat au lait - Pain	Rôti de veau - Epinards au fait. Fruits froids (Pêches)	Potage purée de légumes. Crème chocolat. Pommes de terre sautées Gâteaux secs