



# Semaine du 01 au 07 Novembre 2021

Votre Cuisine "Comme à la Maison" de SECLIN, vous souhaite un bon appétit !

	<b>Lundi</b> 01 novembre Harold	<b>Mardi</b> 02 novembre Océane	<b>Mercredi</b> 03 novembre Hubert	<b>Jeudi</b> 04 novembre Charles	<b>Vendredi</b> 05 novembre Sylvie	<b>Samedi</b> 06 novembre Bertille	<b>Dimanche</b> 07 novembre Carine
				REPAS RACLETTE			MENU TRADITION
<b>Menu A</b>	<input type="checkbox"/> MÉDAILLON DE SURIMI MAYONNAISE  <b>SAUTÉ DE PORC</b> AUX HERBES  TOMATES PROVENÇALES ET <b>SEMOULE BIO</b>  DUO DE FROMAGES  <b>CAKE RHUM RAISINS</b>	<input type="checkbox"/> ŒUF DUR MAYONNAISE  PARMENTIER DE <b>CANARD</b>  (PLAT COMPLET)  <b>CAMEMBERT</b>  FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> <b>CÉLERI</b> RÂPÉ SAUCE RÉMOULADE  <b>BLANC DE POULET</b> SAUCE CHAMPIGNONS  <b>HARICOTS VERTS BIO</b> À L'AIL ET <b>PDT</b>  <b>CARRÉ DE LIGUEIL</b>  YAOURT AUX FRUITS	<input type="checkbox"/> <b>ENDIVES</b> VINAIGRETTE  ASSIETTE DE CHARCUTERIE  <b>POMMES DE TERRE</b> VAPEUR ET RACLETTE  (RACLETTE)  COMPOTE <b>POMME</b> ANANAS	<input type="checkbox"/> QUICHE PROVENCALE  MARMITTE DE HARENGS AUX POIREAUX  <b>RIZ DE CAMARGUE</b>  GOUDA  FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE  <b>PALERON DE BOEUF</b>  LÉGUMES DU POT	<input type="checkbox"/> PÂTÉ DE CAMPAGNE  <b>CUISSE DE PINTADE</b> AUX OLIVES  PURÉE DE POTIMARRON
<b>Menu B</b>	<input type="checkbox"/> CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE  LASAGNES BOLOGNAISE  SALADE VERTE  DUO DE FROMAGES  FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> <b>CAROTTES</b> RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE  <b>BOUDIN BLANC</b> SAUCE <b>NORMANDE</b>  <b>POMMES DE TERRE</b> PERSILLÉES  <b>CAMEMBERT</b>  CRÈME VANILLE ( <b>VIEIL MOÛTIERS 62</b> )	<input type="checkbox"/> RILLETES ET CORNICHONS  FILET DE COLIN SAUCE CITRON  ÉPINARDS ET <b>POMMES DE TERRE</b> BÉCHAMEL  <b>CARRÉ DE LIGUEIL</b>  COMPOTE DE <b>POMMES</b>	<input type="checkbox"/> CRÊPE FORESTIÈRE  <b>STEAK HACHÉ</b> SAUCE POIVRE  PURÉE DE LÉGUMES  FROMAGE FONDU  MOUSSE CHOCOLAT ( <b>VIEIL MOÛTIERS 62</b> )	<input type="checkbox"/> TABOULÉ ORIENTAL ( <b>SEMOULE BIO</b> )  <b>RÔTI DE DINDE</b> SAUCE PROVENÇALE  <b>ENDIVES BRAISÉES</b> ET <b>PDT</b>  GOUDA  FROMAGE BLANC AROMATISÉ	<input type="checkbox"/> FROMAGE FRAIS  LIÉGEOIS CHOCOLAT ( <b>VIEIL MOÛTIERS 62</b> )	<input type="checkbox"/> <b>BRIE</b>  <b>ECLAIR CAFÉ</b>

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





## Semaine du 8 au 14 Novembre 2021

Votre Cuisine "Comme à la Maison" de SECLIN, vous souhaite un bon appétit !

	<b>Lundi</b> 08 novembre Geoffroy	<b>Mardi</b> 09 novembre Théodore	<b>Mercredi</b> 10 novembre Léon	<b>Judi</b> 11 novembre Martin MENU SUISSE	<b>Vendredi</b> 12 novembre Christian	<b>Samedi</b> 13 novembre Brice	<b>Dimanche</b> 14 novembre Sidoine MENU TRADITION
<b>Menu A</b>	☐ ROSETTE ET CORNICHON  <b>SAUTÉ PORC</b> SAUCE À LA BIÈRE  FLAGEOLETS ET CAROTTES  <b>BLEU</b>  COMPOTE DE <b>POMMES SPÉCULOS</b>	☐ CHOU FLEUR VINAIGRETTE  WATERZOÏ  DE <b>POULET</b> (CAROTTES, CÉLERI, POIREAUX, PDT)  EDAM  MOUSSE CITRON ( <b>VIEIL MOÛTIERS 62</b> )	☐ TERRINE DE POISSON  ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE  CHOUX FLEURS BÉCHAMEL ET <b>PDT</b>  <b>SAINT NECTAIRE</b>  FRUIT DE SAISON	☐ SALADE FROMAGÈRE  SAUCISSE GRILLÉE  GALETTES ROSTIES  DUO DE FROMAGE  PAVÉ BÂLOIS AU CHOCOLAT	☐ TARTE AUX OIGNONS  DOS DE COLIN SAUCE DIÉPPOISE  <b>ENDIVES ET PDT</b>  TOMME BLANCHE  <b>CRÈME AUX ŒUFS</b>	☐ SALADE DE CHEVRIERS  <b>ESCALOPE DE PORC</b> SAUCE AU THYM  <b>HARICOTS VERTS BIO</b> ET <b>PDT</b>	☐ MUSEAU À LA VINAIGRETTE  <b>CARBONNADE DE BŒUF</b> ( <b>SAUTÉ DE BŒUF</b> )  ÉCRASÉ DE <b>POMMES DE TERRE</b>
<b>Menu B</b>	☐ FRIAND MARAICHER  NORMANDIN DE VEAU SAUCE TOMATE  NAVETS BRAISÉS ET <b>PDT</b>  <b>BLEU</b>  FRUIT DE SAISON	☐ SAUCISSON À L'AIL  SAUMON SAUCE AUREORE  TAGLIATELLES ET FROMAGE  EDAM  ANANAS SIROP	☐ POIREAUX VINAIGRETTE  OMELETTE  <b>POMMES DE TERRE</b> ET RATATOUILLE  <b>SAINT NECTAIRE</b>  COMPOTE <b>POMME POIRE</b>	☐ SALADE COLESLAW ( <b>CAROTTE ET CHOU BLANC</b> )  PIZZA 4 FROMAGES  (PLAT COMPLET)  DUO DE FROMAGE  FRUIT DE SAISON	☐ MACÉDOINE MAYONNAISE  SAUTÉ DE <b>POULET</b> À LA TOMATE  SALSIFIS ET <b>PDT</b>  TOMME BLANCHE  FROMAGE BLANC AU COULIS	☐ FROMAGE FONDU  FRUIT DE SAISON	<b>COULOMMIERS</b>  TARTE AUX POMMES

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





# Semaine du 15 au 21 Novembre 2021

Votre Cuisine "Comme à la Maison" de SECLIN, vous souhaite un bon appétit !

	<b>Lundi</b> 15 novembre Albert	<b>Mardi</b> 16 novembre Marguerite	<b>Mercredi</b> 17 novembre Elisabeth	<b>Jeudi</b> 18 novembre Aude MENU BEAUJOLAIS	<b>Vendredi</b> 19 novembre Tanguy	<b>Samedi</b> 20 novembre Edmond	<b>Dimanche</b> 21 novembre Rufus MENU TRADITION
<b>Menu A</b>	<input type="checkbox"/> RILLETES DE POISSON  <b>RÔTI DE DINDE</b> SAUCE À LA MOUTARDE  BROCOLIS ET <b>PDT</b>  <b>BRIE</b>  COMPOTE DE <b>POMMES</b> FLEUR D'ORANGER	<input type="checkbox"/> <b>CAROTTES</b> RÂPÉES VINAIGRETTE AU CITRON  AIGUILLETES DE POULET SAUCE CRÈME  <b>SEMOULE BIO</b> AUX PETITS LÉGUMES  <b>CAMEMBERT</b>  FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> BETTERAVES VINAIGRETTE  <b>LANGUE DE BŒUF</b> <b>SAUCE PIQUANTE</b>  PURÉE DE LÉGUMES  GOUDA  LIÉGEOIS CAFÉ ( <b>VIEIL MOÛTIERS 62</b> )	<input type="checkbox"/> SALADE VERTE AUX LARDONS VINAIGRETTE  <b>SAUTÉ DE PORC</b> SAUCE AUX RAISINS  <b>POMME DE TERRE</b> GRENAILLES AUX HERBES  DUO DE FROMAGE  <b>TARTE MYRTILLES</b>	<input type="checkbox"/> QUICHE AU <b>MAROILLES</b>  FILET DE LIEU SAUCE AGRUMES  <b>ENDIVES ET PDT</b>  EDAM  PÊCHES AU SIROP	<input type="checkbox"/> SALADE DE FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE  PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE  PETITS POIS AUX OIGNONS	<input type="checkbox"/> ANDOUILLE ET CORNICHONS  <b>POTÉE</b>  <b>LORRAINE</b>
<b>Menu B</b>	<input type="checkbox"/> <b>HARICOTS VERTS BIO</b> VINAIGRETTE  <b>CHIPOLATAS</b>  <b>LENTILLES BIO</b> CUISINÉES  <b>BRIE</b>  PETITS SUISSES SUCRÉS	<input type="checkbox"/> SALAMI ET CORNICHONS  CASSOLETTE DE COLIN  <b>RIZ DE CAMARGUE /</b> ÉPINARDS  <b>CAMEMBERT</b>  CRÈME VANILLE ( <b>VIEIL MOÛTIERS 62</b> )	<input type="checkbox"/> ŒUF DUR MAYONNAISE  NORMANDIN DE VEAU SAUCE FROMAGÈRE  PÂTES ET FROMAGE  GOUDA  COCKTAIL DE FRUITS	<input type="checkbox"/> SALADE DE <b>POMMES DE TERRE</b> CORNICHON VOLAILLE  CORDON BLEU  CAROTTES BRAISÉES  DUO DE FROMAGE  FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE  BOUL'AGNEAU SAUCE TOMATE  <b>SEMOULE BIO</b>  EDAM  FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> FROMAGE FRAIS NATURE  FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> <b>EMMENTAL</b>  <b>FAR AUX PRUNEAUX</b>

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





## Semaine du 22 au 28 novembre 2021

Votre Cuisine "Comme à la Maison" de SECLIN, vous souhaite un bon appétit !

	<b>Lundi</b> 22 novembre Cécile	<b>Mardi</b> 23 novembre Clément	<b>Mercredi</b> 24 novembre Flora	<b>Judi</b> 25 novembre Catherine	<b>Vendredi</b> 26 novembre Delphine	<b>Samedi</b> 27 novembre Séverin	<b>Dimanche</b> 28 novembre Jacques
				MENU THANKSGIVING			MENU TRADITION
<b>Menu A</b>	<input type="checkbox"/> POIREAUX VINAIGRETTE  BŒUF MODE (SAUTÉ DE BŒUF)  PÂTES AU FROMAGE  TOMME GRISE  ÉCLAIR CAFÉ	<input type="checkbox"/> CRÊPE FORESTIÈRE  SAUCISSE FUMÉE  JARDINIÈRE DE LÉGUMES  CARRÉ LIGUEIL  CRÈME DESSERT CARAMEL (VIEIL MOÛTIERS 62)	<input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE  RÔTI DE PORC SAUCE À LA MOUTARDE  ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE  GOUDA  FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> SALADE DE POMMES DE TERRE AU MAÏS  SAUTÉ DE DINDE SAUCE CRANBERRIES  CAROTTES AUX OIGNONS  DUO DE FROMAGES  CAKE MARBRE POTIRON ET CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> ENDIVES VINAIGRETTE  FILET DE HOKI SAUCE AU CITRON  CHOU FLEUR ET PDT  COULOMMIERS  FROMAGE BLANC AUX FRUITS	<input type="checkbox"/> BETTERAVES VINAIGRETTE  CHILI CON CARNE  RIZ DE CAMARGUE  FROMAGE FONDU	<input type="checkbox"/> ROULADE DE VOLAILLE  LAPIN SAUCE AU VIN BLANC  TAGLIATELLES AUX CHAMPIGNONS  MUNSTER  PARIS BREST
<b>Menu B</b>	<input type="checkbox"/> TARTE OIGNONS LARDONS  POISSON MEUNIÈRE  HARICOTS VERTS BIO TOMATÉS  TOMME GRISE  FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> CÉLERI RÉMOULADE  BLANQUETTE DE POULET  RIZ DE CAMARGUE AUX PETITS LEGUMES  CARRÉ LIGUEIL  COMPOTE POMME ORANGE	<input type="checkbox"/> ŒUF DUR MAYONNAISE  NORMANDIN DE VEAU SAUCE CHARCUTIÈRE  SEMOULE BIO AUX LÉGUMES  GOUDA  YAOURT AROMATISÉ	<input type="checkbox"/> POMELOS ET SUCRE  GRATIN DE COQUILLETES BIO AU JAMBON (PLAT COMPLET)  DUO DE FROMAGES  ANANAS AU SIROP	<input type="checkbox"/> FRIAND MARAICHER  SAUTÉ DE BŒUF SAUCE GRAND VENEUR  PRINTANIÈRE DE LÉGUMES  COULOMMIERS  CRÈME VANILLE (VIEIL MOÛTIERS 62)	<input type="checkbox"/> FROMAGE FONDU  FRUIT DE SAISON	

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





# Semaine du 29 Novembre au 05 Décembre 2021

Votre Cuisine "Comme à la Maison" de SECLIN, vous souhaite un bon appétit !

	<b>Lundi</b> 29 novembre Saturnin	<b>Mardi</b> 30 novembre André	<b>Mercredi</b> 01 décembre Florence	<b>Jeudi</b> 02 décembre Viviane	<b>Vendredi</b> 03 décembre Xavier	<b>Samedi</b> 04 décembre Barbara	<b>Dimanche</b> 05 décembre Gérald
				SAINT NICOLAS			MENU TRADITION
<b>Menu A</b>	☐ TARTE AU <b>MAROLLES</b>  BOULETTES D'AGNEAU FAÇON TAJINE  LÉGUMES ET <b>SEMOULE BIO</b>  <b>TOMME NOIRE</b>  FRUIT DE SAISON	☐ POIREAUX VINAIGRETTE  <b>ESCALOPE DE DINDE</b> SAUCE CRÉMEUSE  <b>ENDIVES</b> BRAISÉES ET <b>PDT</b>  <b>SAINT PAULIN</b>  SEMOULE AU LAIT	☐ ROSETTE ET CORNICHONS  HACHIS  PARMENTIER  <b>EMMENTAL</b>  FRUIT DE SAISON	☐ <b>CHOU ROUGE</b> VINAIGRETTE  <b>FRICASSÉE DE BOUDIN BLANC</b>  <b>POMME DE TERRE GRENAILLE</b> CRÈME ECHALOTES  DUO DE FROMAGES  STRUDEL AUX FRUITS	☐ CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE  BOLOGNAISE AU THON  TORTIS ET FROMAGE  <b>COULOMMIERS</b>  COMPOTES <b>POMMES</b> ET <b>POIRES</b>	☐ <b>HARICOTS VERTS BIO</b> VINAIGRETTE    <b>SAUCISSE DE VOLAILLE</b>  GRATIN DE CHOUX FLEURS ET <b>PDT</b>	☐ RILETTES DE POISSON    BOEUF BOURGUIGNON ( <b>SAUTÉ DE BŒUF</b> )  CAROTTE BRAISÉES ET <b>PDT</b>
	<b>Menu B</b>	☐ SALADE VERTE  <b>LONGE DE PORC</b> SAUCE AUX OIGNONS  <b>COQUILLETTES BIO</b> ET FROMAGE  <b>TOMME NOIRE</b>  <b>TARTE AUX POMMES</b>	☐ CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL  CASSOLETTE DE POISSONS AUX CREVETTES  <b>(POMMES DE TERRE)</b> ET JULIENNE)  <b>SAINT PAULIN</b>  FLAN CARAMEL ( <b>VIEIL MOÛTIERS 62</b> )	☐ BETTERAVES VINAIGRETTE  ŒUFS À LA FLORENTINE ( <b>PDT</b> ET EPINARDS)  (PLAT COMPLET)  <b>EMMENTAL</b>  COMPOTE DE <b>POMMES</b>	☐ <b>CAROTTES RÂPÉES</b> VINAIGRETTE  <b>STEAK HACHÉ</b> SAUCE POIVRE  FRITES  DUO DE FROMAGES  FRUIT DE SAISON	☐ TABOULÉ ( <b>SEMOULE BIO</b> )  PILONS DE POULET À LA MOUTARDE  PURÉE DE PANAIS  <b>COULOMMIERS</b>  MOUSSE CITRON ( <b>VIEIL MOÛTIERS 62</b> )	☐ FROMAGE FRAIS  FRUIT DE SAISON

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





# Semaine du 06 au 12 Décembre 2021

Votre Cuisine "Comme à la Maison" de SECLIN, vous souhaite un bon appétit !

	<b>Lundi</b> 06 décembre Nicolas	<b>Mardi</b> 07 décembre Ambroise	<b>Mercredi</b> 08 décembre Elfried	<b>Jeudi</b> 09 décembre Pierre	<b>Vendredi</b> 10 décembre Romaric	<b>Samedi</b> 11 décembre Daniel	<b>Dimanche</b> 12 décembre Corentin
				MENU MONTAGNARD			MENU TRADITION
<b>Menu A</b>	☐ POMELOS	☐ <b>CAROTTES</b> RÂPÉES VINAIGRETTE	☐ TERRINE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	☐ <b>ENDIVES</b> ET NOIX VINAIGRETTE AUX HERBES	☐ QUICHE AUX POIREAUX	☐ <b>CHOU BLANC</b> RAPÉ	☐ ROULADE AUX OLIVES
	COUSCOUS ( <b>sauté de</b> <b>bœuf</b> , pilon poulet, boules agneau)  (PLAT COMPLET)	<b>ESCALOPE DE DINDE</b> FORESTIÈRE	<b>LANGUE DE BŒUF</b> <b>SAUCE MADÈRE</b>	CROZIFLETTE	COLIN SAUCE CITRON	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	<b>SAUTÉ DE DINDE</b> SAUCE CRÈMEUSE
	<b>TOMME GRISE</b>	<b>BRIE</b>	<b>BLEU</b>	DUO DE FROMAGES	MIMOLETTE		
	COMPOTE <b>POMME</b> ORANGE	FRUIT DE SAISON	CRÈME VANILLE ( <b>VIEIL MOÛTIERS 62</b> )	<b>TARTE AUX</b> <b>MYRTILLES</b>	MOUSSE CHOCOLAT ( <b>VIEIL MOÛTIERS 62</b> )	ET FROMAGE	<b>HARICOTS VERTS BIO</b> À L'OIGNON ET <b>PDT</b>
<b>Menu B</b>	☐ TABOULÉ À LA MENTHE ( <b>SEMIOULE</b> <b>BIO</b> )	☐ CERVELAS VINAIGRETTE	☐ SALADE DE <b>POMMES</b> <b>DE TERRE</b> ET CORNICIONS	☐ SALADE D' <b>HARICOTS</b> <b>VERTS BIO</b>	☐ MACÉDOINE MAYONNAISE		
	<b>COTE DE PORC</b> AUX HERBES	CASSOLETTE	<b>POULET</b> BASQUAISE	CHAUSSON DE DINDE ET SAUCE	RÔTI DE <b>DINDE</b> À LA DIABLE	FROMAGE FONDU	<b>MUNSTER</b>
	FLAGEOLETS ET CAROTTES	DE LA MER	COURGETTES ET <b>PDT</b>	CAROTTES BRAISÉES ET <b>PDT</b>	PURÉE DE POTIRON		
	<b>TOMME GRISE</b>	<b>BRIE</b>	<b>BLEU</b>	DUO DE FROMAGES	MIMOLETTE	FRUIT DE SAISON	<b>TARTE NOIX DE COCO</b>
	<b>ILE FLOTTANTE</b>	FROMAGE BLANC SUCRÉ	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	FRUIT DE SAISON	COMPOTE <b>POMME</b> <b>POIRE</b> CANNELLE		

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





## Semaine du 13 au 19 Décembre 2021

Votre Cuisine "Comme à la Maison" de SECLIN, vous souhaite un bon appétit !

	<b>Lundi</b> 13 décembre Lucie	<b>Mardi</b> 14 décembre Odile	<b>Mercredi</b> 15 décembre Ninon	<b>Jeudi</b> 16 décembre Alice MENU BASQUE	<b>Vendredi</b> 17 décembre Gael	<b>Samedi</b> 18 décembre Gatien	<b>Dimanche</b> 19 décembre Urbain MENU TRADITION
<b>Menu A</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	BLANCS DE POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE VERTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	RILLETES DE POISSON BASQUAISE ET MAYONNAISE	QUICHE PROVENÇALE	<b>CHOU ROUGE</b> ÉMINCÉ EN VINAIGRETTE	SALADE FRISÉE AUX LARDONS
	RÔTI DE LAPIN SAUCE AUX PRUNEAUX	ENDIVES FLAMANDE	<b>ANDOUILLETTE GRILLÉE</b>	JOUE DE PORC BASQUE AU VIN ROUGE	<b>GRATIN DE MOULES AUX PETITS LÉGUMES</b>		
	MACARONIS ET FROMAGE	<b>POMMES DE TERRE VAPEUR</b>	<b>POMMES RISSOLÉES</b>	<b>POMMES DE TERRE GRENAILLE</b>	<b>RIZ DE CAMARGUE</b>	<b>SAUCISSE FUMÉE</b>	POT AU FEU ( <b>SAUTÉ DE BOEUF</b> )
	TOMME BLANCHE	<b>EMMENTAL</b>	<b>TOMME NOIRE</b>	DUO DE FROMAGES	GOUDA		
COMPOTE <b>POMME</b> FLEUR D'ORANGER	CRÈME CHOCOLAT ( <b>VIEIL MOÛTIERS 62</b> )	<b>ÉCLAIR CAFÉ</b>	GÂTEAU BASQUE AU COULIS DE FRUITS	TARTE AUX PRUNES	<b>LENTILLES BIO</b> CUISINÉES	LÉGUMES DU POT	
<b>Menu B</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	SAUCISSION À L'AIL	<b>TARTE AU FROMAGE</b>	CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE	CAROTTES RONDELLES AUX RAISINS	ŒUF DUR MAYONNAISE		
	FILET DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE	BŒUF MODE ( <b>SAUTÉ DE BŒUF</b> )	<b>POULET</b> SAUCE FORESTIÈRE	PÂTES FAÇON CARBONARA À LA VOLAILLE ET FROMAGE	BOUL'BŒUF À LA BOURGUIGNONNE	FROMAGE FRAIS	<b>MORBIER</b>
	<b>RIZ DE CAMARGUE</b> ET JULIENNE DE LÉGUMES	CAROTTES ET <b>PDT</b>	CHAMPIGNONS ET <b>SEMOULE BIO</b>	(PLAT COMPLET)	HARICOTS BEURRE ET <b>PDT</b>		
	TOMME BLANCHE	<b>EMMENTAL</b>	<b>TOMME NOIRE</b>	DUO DE FROMAGES	GOUDA	FRUIT DE SAISON	<b>PARIS BREST</b>
YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE <b>POMMES</b> VANILLE	FRUIT DE SAISON	ANANAS AU SIROP	FRUIT DE SAISON			

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





## Semaine du 20 au 26 Décembre 2021

Votre Cuisine "Comme à la Maison" de SECLIN, vous souhaite un bon appétit !

	<b>Lundi</b> 20 décembre Théophile	<b>Mardi</b> 21 décembre Pierre	<b>Mercredi</b> 22 décembre Françoise Xavière	<b>Jeudi</b> 23 décembre Armand	<b>Vendredi</b> 24 décembre Adèle	<b>Samedi</b> 25 décembre Emmanuel	<b>Dimanche</b> 26 décembre Etienne
				EN TOUTE SIMPLICITÉ			MENU TRADITION
<b>Menu A</b>	<input type="checkbox"/> FRIAND MARAICHER  SAUTÉ DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE  JULIENNE DE LÉGUMES ET <b>POMMES DE TERRE</b>  EDAM  <b>CLAFOUTIS AUX POMMES</b>	<input type="checkbox"/> HARICOTS ROUGES VINAIGRETTE  OMELETTE  LÉGUMES PROVENCAUX ET <b>PDT</b>  <b>SAINT PAULIN</b>  FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> SALAMI ET CORNICION  SPAGHETTIS ET FROMAGE  À LA CARBONARA  <b>CAMEMBERT</b>  FLAN CHOCOLAT ( <b>VIEIL MOÛTIERS 62</b> )	<input type="checkbox"/> <b>CAROTTES RÂPÉES</b> AU VINAIGRE DE CIDRE  <b>JAMBON BLANC</b>  ÉCRASÉ DE <b>POMMES</b> <b>DE TERRE</b> À LA CRÈME  DUO DE FROMAGES  <b>FLAN PÂTISSIER</b>	<input type="checkbox"/> <b>SALADE DE GÉSIERS</b>  FILET DE SAUMON SAUCE AUREORE  RIZ DE CAMARGUE PILAF ET PETITS POIS AUX OIGNONS  <b>BUCHETTE DE CHÈVRE</b>  <b>SALADE EXOTIQUE</b>	<input type="checkbox"/> <b>TERRINE DE SAINT JACQUES SAUCE COCKTAIL</b>  <b>SAUTÉ DE CHAPON</b> SAUCE MARCHAND DE VIN  <b>POMMES DE TERRE ROSTIS ET POËLÉE D'ANTAN</b>	<input type="checkbox"/> MOUSSE DE FOIE  <b>BŒUF BRAISÉ</b>  CAROTTES ET <b>PDT</b>
<b>Menu B</b>	<input type="checkbox"/> PIÉMONTAISE  CHOU FARCI  <b>SEMOULE BIO</b>  EDAM  LIÉgeois VANILLE ( <b>VIEIL MOÛTIERS 62</b> )	<input type="checkbox"/> SAUCISSON À L'AIL  DOS DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC  FONDUE DE POIREAUX ET <b>RIZ DE CAMARGUE</b>  <b>SAINT PAULIN</b>  YAOURT NATURE SUCRÉ	<input type="checkbox"/> MACÉDOINE MAYONNAISE  <b>RÔTI DE BOEUF</b> À L'ÉCHALOTE  <b>HARICOTS VERTS BIO</b> ET <b>PDT GRENAILLE</b>  <b>CAMEMBERT</b>  COMPOTE <b>POMME</b> CASSIS	<input type="checkbox"/> CRÊPE FORESTIÈRE  MOUSSAKA  (PLAT COMPLET)  DUO DE FROMAGES  POIRE CARAMEL	<input type="checkbox"/> CHOUX FLEURS VINAIGRETTE  GRATIN DE MACARONIS  VOLAILLE ET CHAMPIGNONS  <b>BUCHETTE DE CHÈVRE</b>  CRÈME CHOCOLAT ( <b>VIEIL MOÛTIERS 62</b> )	<input type="checkbox"/> <b>MORBIER</b>  <b>BUCHE MAISON AU CAFÉ</b>	<input type="checkbox"/> <b>SAINT NECTAIRE</b>  ÉCLAIR VANILLE

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**







## Semaine du 27 Décembre au 02 Janvier 2021

Votre Cuisine "Comme à la Maison" de SECLIN, vous souhaite un bon appétit !

	<b>Lundi</b> 27 décembre Jean	<b>Mardi</b> 28 décembre Gaspard	<b>Mercredi</b> 29 décembre David	<b>Jeudi</b> 30 décembre Roger	<b>Vendredi</b> 31 décembre Sylvestre	<b>Samedi</b> 01 janvier Marie	<b>Dimanche</b> 02 janvier Basile
				BRUNCH			MENU TRADITION
<b>Menu A</b>	<input type="checkbox"/> MACÉDOINE MAYONNAISE  <b>TARTIFLETTE</b>  (plat complet)  <b>CARRÉ DE LIGUEIL</b>  <b>POMME</b> AU FOUR	<input type="checkbox"/> SALADE DE FONDS D'ARTICHAUTS  ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE  PETITS POIS  MIMOLETTE  <b>CRUMBLE AUX POIRES</b>	<input type="checkbox"/> BETTERAVES MIMOSA  <b>CHOUROUTE GARNIE</b>  (PLAT COMPLET)  <b>BLEU</b>  CRÈME VANILLE (VIEIL MOÛTIERS 62)	<input type="checkbox"/> SALADE HARICOTS BLANCS TOMATÉS  OMELETTE AU BACON  FONDUE DE POIREAUX ET <b>PDT</b>  DUO DE FROMAGES  GAUFRE AU SUCRE	<input type="checkbox"/> <b>PÂTÉ EN CROÛTE</b>  <b>SAUTÉ DE SANGLIER GRAND VENEUR</b>  <b>DUO CAROTTES ET GRATIN DAUPHINOIS</b>  <b>TOMME GRISE</b>  <b>NID D'ABEILLE</b>	<input type="checkbox"/> <b>RILLETES DE THON AU FROMAGE FRAIS</b>  <b>CUISSE DE PINTADE SAUCE FOIE GRAS</b>  <b>CHOUX ROMANESCO ET POMMES DAUPHINES</b>	<input type="checkbox"/> TERRINE DE SAUMON SAUCE TARTARE  RÔTI DE <b>BOEUF</b> SAUCE CHAMPIGNONS  <b>HARICOTS VERTS BIO ET POMMES DE TERRE</b>
<b>Menu B</b>	<input type="checkbox"/> SALADE VERTE  <b>SAUTÉ DE POULET AUX OIGNONS</b>  <b>RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES</b>  <b>CARRÉ DE LIGUEIL</b>  FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> <b>CAROTTES RÂPÉES</b> VINAIGRETTE  FILET DE MERLU BLANC SAUCE AU VIN  <b>POMMES DE TERRE VAPEUR</b>  MIMOLETTE  FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> SALADE DE <b>POMMES DE TERRE</b> CORNICHON  <b>BOEUF</b> STROGONOFF  SALSIFIS AU BEURRE ET <b>PDT</b>  <b>BLEU</b>  COMPOTE <b>POMME POIRE</b>	<input type="checkbox"/> <b>CÉLERI</b> RÉMOULADE  COLOMBO DE <b>VOLAILLE</b>  <b>RIZ DE CAMARGUE</b>  DUO DE FROMAGES  MOUSSE CAFÉ (VIEIL MOÛTIERS 62)	<input type="checkbox"/> FEUILLETÉS APÉRITIFS  TORTELLINIS AU BŒUF  SAUCE NAPOLITAINE  <b>TOMME GRISE</b>  COMPOTE <b>POMME</b> VANILLE	<input type="checkbox"/> <b>FOURME D'AMBERT</b>  <b>PÂTISSERIE DU NOUVEL AN</b>	<input type="checkbox"/> TOMME BLANCHE  <b>ÉCLAIR AU CHOCOLAT</b>

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**

