



Semaine du 01 au 07 Novembre 2021

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

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

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 !

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

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

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 !

	Lundi 22 novembre Cécile	Mardi 23 novembre Clément	Mercredi 24 novembre Flora	Judi 25 novembre Catherine	Vendredi 26 novembre Delphine	Samedi 27 novembre Séverin	Dimanche 28 novembre Jacques
				MENU THANKSGIVING			MENU TRADITION
Menu A	<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 FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> ROULADE DE VOLAILLE LAPIN SAUCE AU VIN BLANC TAGLIATELLES AUX CHAMPIGNONS MUNSTER PARIS BREST
Menu 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	<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 !

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

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

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 !

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

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

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

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

