



Semaine du 05 au 11 juillet 2021

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

	lundi 5 juillet Antoine	mardi 6 juillet Mariette	mercredi 7 juillet Raoul	jeudi 8 juillet Thibaut	vendredi 9 juillet Amandine	samedi 10 juillet Ulrich	dimanche 11 juillet Benoit
Menu A	☐ BETTERAVES VINAIGRETTE	☐ RILLETES ET CORNICHONS	☐ TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC	VACANCES À LONDRES ☐ BAKED BEANS (HARICOTS BLANCS BIO A LA TOMATE)	☐ TARTE CHÈVRE TOMATE	☐ SALADE VERTE	☐ MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON
	CARBONNADE FLAMANDE (BŒUF LOCAL) TORTIS ET FROMAGE	ESCALOPE VIENNOISE SAUCE TOMATE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	SAUCISSE FUMÉE SAUCE BRUNE LENTILLES BIO	ROSBEEF SAUCE ANGLAISE SALADE PDT HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE	FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS A LA CRÈME ET PDT	LASAGNES DE BŒUF	SAUTÉ DE CANARD SAUCE A L'ORANGE
	MIMOLETTE COMPOTE POMMES ABRICOT	BUCHE LAIT MÉLANGE LIÉGEOIS VANILLE VIEIL MOUTIERS (62)	CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	DUO DE FROMAGES (CHEDDAR) CHEESECAKE	GOUDA BEIGNET AU CHOCOLAT	(PLAT COMPLET)	PETIT POIS AUX OIGNONS PDT
Menu B	☐ TERRINE DE POISSON	☐ SALADE DE CAROTTES CUITES	☐ OEUF DUR CIBOULETTE	☐ CRÊPE FORESTIÈRE	☐ CONCOMBRE VINAIGRETTE	FROMAGE FRAIS	MUNSTER
	ROTI DE PORC RARATOUILLE ET SEMOULE BIO	FILET DE MERLU BLANC A L'ARMORICAINE RIZ BIO	AIGUILLETES DE POULET AU THYM GRATIN DE COURGETTES ET PDT	JAMBON BLANC PURÉE DE LÉGUMES	OMELETTE SAUCE CRÈME CIBOULETTE POIREAUX ET POMMES DE TERRE		
	MIMOLETTE CAKE AUX FRUITS	BUCHE LAIT MÉLANGE FRUIT DE SAISON	CAMEMBERT PETIT SUISSE NATURE	DUO DE FROMAGES (CHEDDAR) CRÈME CARAMEL VIEIL MOUTIERS (62)	GOUDA FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX CERISES

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





Semaine du 12 au 18 juillet 2021

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

	lundi 12 juillet Olivier	mardi 13 juillet Henri	mercredi 14 juillet Camille	jeudi 15 juillet Donald	vendredi 16 juillet Carmen	samedi 17 juillet Charlotte	dimanche 18 juillet Frederic
Menu A	<input type="checkbox"/> MELON PALERON DE BOEUF SAUCE PROVENCALE POMMES DE TERRE ROSTI BLEU MOUSSE CHOCOLAT VIEIL MOUTIERS (62)	<input type="checkbox"/> RILLETES DE THON SAUTE DE POULET SAUCE AUX OLIVES RIZ BIO AUX POIVRONS EDAM FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> PÂTÉ EN CROÛTE ET CORNICHON SAUTÉ D'AGNEAU AU JUS GRATIN DAUPHINOIS SAINT PAULIN TARTE AUX QUETSCHES	MENU GUINGUETTE <input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE CUISSE DE POULET FROID SAUCE COCKTAIL SALADE DE PÂTES PROVENCALE (poivron, maïs, tomate, vinaigrette) DUO DE FROMAGES (DONT EMMENTAL) TARTE AU FLAN	<input type="checkbox"/> FEUILLETÉ AU FROMAGE FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE COURGETTES ET PDT A LA CRÈME TOMME BLANCHE COMPOTE POMME FRUITS ROUGES	<input type="checkbox"/> CÉLERI RÉMOULADE BŒUF BOURGUIGNON POMMES VAPEUR	MENU TRADITION <input type="checkbox"/> ROULADE ET CORNICHON RÔTI DE DINDE SAUCE AU CIDRE HARICOTS VERTS / POMMES DUCHESSES
	Menu B	<input type="checkbox"/> CLAFOUTIS CHÈVRE BASILIC FILET DE POISSON MEUNIÈRE GRATIN DE BROCOLIS ET PDT BLEU FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> MACÉDOINE MAYONNAISE ALOUETTE DE BŒUF SAUCE FORESTIÈRE COQUILLETES BIO AU FROMAGE EDAM CRÈME CAFÉ VIEIL MOUTIERS (62)	<input type="checkbox"/> POIREAUX VINAIGRETTE QUENELLES DE VEAU SAUCE NANTUA SEMOULE BIO AUX PETITS LÉGUMES SAINT PAULIN FROMAGE BLANC SUCRÉ	<input type="checkbox"/> SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE PIZZA ROYALE (PLAT COMPLET) DUO DE FROMAGES (DONT EMMENTAL) FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> SALADE D'HARICOTS ROUGES VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU BLEU PUREE DE POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE ROULÉ AUX FRUITS	<input type="checkbox"/> FROMAGE FONDU FRUIT DE SAISON

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





Semaine du 19 au 25 juillet 2021

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

	lundi 19 juillet Arsène	mardi 20 juillet Marina	mercredi 21 juillet Victor	jeudi 22 juillet Marie Madeleine	vendredi 23 juillet Brigitte	samedi 24 juillet Christine	dimanche 25 juillet Jacques
Menu A	<input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CIBOULETTE	<input type="checkbox"/> CONCOMBRE A LA BULGARE	<input type="checkbox"/> ŒUFS DURS MAYONNAISE	VACANCES AU JAPON <input type="checkbox"/> CAROTTE ET CHOU À LA JAPONNAISE	<input type="checkbox"/> TOMATES VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> BETTERAVES VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> ROSETTE ET CORNICHONS
	RÔTI DE PORC SAUCE MAYONNAISE	TORTIS BOLOGNAISE ET FROMAGE	CRÉPINETTE SAUCE TOMATE	SAUTÉ DE BOEUF À LA SAUCE SOJA	PAVÉ DE SAUMON SAUCE AUX CÂPRES	SAUCISSE DE VOLAILLE AUX OIGNONS	SAUTÉ DE BOEUF FAÇON STROGONOFF
	TABOULÉ (SEMOULE BIO)	(PLAT COMPLET)	LENTILLES BIO ET CAROTTES	RIZ THAÏ	GRATIN DE CHOUX FLEUR ET PDT	SAUCISSE DE VOLAILLE AUX OIGNONS	SAUTÉ DE BOEUF FAÇON STROGONOFF
	BRIE	CAMEMBERT	GOUDA	DUO DE FROMAGES (SAINT NECTAIRE)	EDAM	CLAFOUTIS AUX POIRES	GRATIN DAUPHINOIS ET COURGETTES
	LIÉGEOIS CAFÉ VIEIL MOUTIERS (62)	TARTE NOIX DE COCO	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AU MIEL	CLAFOUTIS AUX POIRES	PURÉE DE LÉGUMES	GRATIN DAUPHINOIS ET COURGETTES
Menu B	<input type="checkbox"/> QUICHE AU MAROILLES	<input type="checkbox"/> SALAMI ET CORNICHONS	<input type="checkbox"/> SALADE DE PDT AU THON ET MAÏS	<input type="checkbox"/> CÉLERI RÉMOULADE	<input type="checkbox"/> COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> FROMAGE FRAIS	<input type="checkbox"/> EMMENTAL
	CUISSE DE POULET	FILET DE MERLU BLANC A L'ESTRAGON	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	CANNELONIS GRATINES	ROGNONS A LA BORDELAISE	FROMAGE FRAIS	EMMENTAL
	RATATOUILLE ET RIZ BIO	ÉPINARDS BÉCHAMEL ET POMMES DE TERRE	HARICOTS BEURRE A L'AIL ET PDT	(PLAT COMPLET)	FRITES	FROMAGE FRAIS	EMMENTAL
	BRIE	CAMEMBERT	GOUDA	DUO DE FROMAGES (SAINT NECTAIRE)	EDAM	FLAN PISTACHE	ÉCLAIR AU CHOCOLAT
	FRUIT DE SAISON	ABRICOTS AU SIROP	MOUSSE CITRON VIEIL MOUTIERS (62)	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMMES FRAISE	FLAN PISTACHE	ÉCLAIR AU CHOCOLAT

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





Semaine du 26 juillet au 01 août 2021

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

	lundi 26 juillet Anne	mardi 27 juillet Nathalie	mercredi 28 juillet Samson	jeudi 29 juillet Marc	vendredi 30 juillet Juliette	samedi 31 juillet Ignace	dimanche 1 août Alphonse
Menu A	<input type="checkbox"/> MELON	<input type="checkbox"/> TOMATE MOZZARELLA VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> CÉLERI RÉMOULADE	<input type="checkbox"/> VACANCES AU MEXIQUE	<input type="checkbox"/> PASTÈQUE	<input type="checkbox"/> PÊCHE AU THON	<input type="checkbox"/> PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON
	FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU POIVRE	RÔTI DE BOEUF FROID SAUCE TARTARE	TOMATES EN DÉS, OIGNONS, COMCOMBRES, CORIANDRE, CITRON	FILET DE LIEU SAUCE PROVENÇALE	CUISSE DE POULET AU RÔTI AU JUS	CARBONNADE FLAMANDE (BŒUF LOCAL)
	MACARONIS AU FROMAGE	HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE	SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE	RIZ BIO	SEMOULE BIO AUX PETITS LÉGUMES		
	TOMME GRISE	CARRÉ LIGUEIL	BLEU	DUO DE FROMAGES (DONT GOUDA)	MIMOLETTE		
	CRÈME CARAMEL VIEIL MOUTIERS (62)	TARTE AU FLAN	FRUIT DE SAISON	PASTEL DE TRES LECHE	GÂTEAU FLEUR D'ORANGER		
					POMMES DE TERRE GRENAILLES À L'AIL		
Menu B	<input type="checkbox"/> TARTE PROVENCALE	<input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> SAUCISSON A L'AIL ET BEURRE	<input type="checkbox"/> PAMPLEMOUSSE ET SUCRE	<input type="checkbox"/> OEUF DUR MAYONNAISE	FROMAGE FONDU	MUNSTER
	ALOUETTE DE BŒUF SAUCE TOMATE	FILET DE HOKI SAUCE AUX PETITS LÉGUMES	OMELETTE NATURE	QUICHE LORRAINE	CHIPOLATAS SAUCE THYM		
	CHOUX DE BRUXELLES ET PDT	GRATIN DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE	CŒUR DE BLE ET PIPERADE	SALADE VERTE	COURGETTES ET POMMES DE TERRE		
	TOMME GRISE	CARRÉ LIGUEIL	BLEU	DUO DE FROMAGES (DONT GOUDA)	MIMOLETTE		
	COMPOTE POMME RHUBARBE	FRUIT DE SAISON	TARTE AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC SUCRÉ	MOUSSE CHOCOLAT VIEIL MOUTIERS (62)		

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





Semaine du 02 au 08 août 2021

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

	lundi 2 août Julien	mardi 3 août Lydie	mercredi 4 août Jean Marie	jeudi 5 août Abel	vendredi 6 août Octavien	samedi 7 août Gaetan	dimanche 8 août Dominique
Menu A	☐ CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	☐ BETTERAVES VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	☐ TOMATES FETA VINAIGRETTE	VACANCES EN ESPAGNE ☐ MELON	☐ CONCOMBRES VINAIGRETTE	☐ CAKE PROVENCALE	☐ ROULADE AUX CHAMPIGNONS
	SAUTÉ DE PORC SAUCE À L'ESTRAGON	AIGUILLETES DE POULET	SAUCISSE FUMÉE SAUCE MOUTARDE	PAËLLA AU POULET ET CHORIZO	BRANDA DE POISSON BLANC AUX LÉGUMES	RÔTI DE PORC FROID MAYONNAISE	BŒUF MODE (PALERON DE BOEUF)
	TORTIS ET FROMAGE	RATATOUILLE ET PDT	AUX LENTILLES BIO PDT	(plat garni)	(plat complet)		
	TOMME NOIRE	SAINT PAULIN	EMMENTAL	DUO DE FROMAGES (DONT CHEVRE)	MAROILLES		
COMPOTE DE POMME	GÂTEAU BASQUE	FRUIT DE SAISON	CUAJADA AUX ABRICOTS	CREME AUX OEUFS	POMME AU FOUR CRÈME CIBOULETTE	CAROTTES ET POMMES DAUPHINES	
Menu B	☐ CERVELAS VINAIGRETTE	☐ PASTÈQUE	☐ RILLETTE DE THON	☐ SALADE D'HARICOTS VERTS	☐ TABOULÉ ORIENTAL (SEMOULE BIO)		
	FILET DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE	BOULETTES D'AGNEAU AU CURRY	BOLOGNAISE DE BOEUF	WELSH	TORTELLINIS RICOTTA ÉPINARDS	FROMAGE FRAIS	EDAM
	GRATIN DE BROCOLIS ET PDT	SEMOULE BIO	SPAGHETTIS	FRITES	SAUCE ITALIENNE		
	TOMME NOIRE	SAINT PAULIN	EMMENTAL	DUO DE FROMAGES (DONT CHEVRE)	MAROILLES	FRUIT DE SAISON	TARTE AU CITRON
FLAN VANILLE VIÉL MOUTIERS (62)	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE ET CREME ANGLAISE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME FRAISE			

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





Semaine du 09 au 15 août 2021

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

	lundi 9 août Amour	mardi 10 août Laurent	mercredi 11 août Claire	jeudi 12 août Clarisse	vendredi 13 août Hypolite	samedi 14 août Evrard	dimanche 15 août Marie		
				VACANCES À NEW YORK			MENU TRADITION		
Menu A	<input type="checkbox"/> QUICHE AU FROMAGE	<input type="checkbox"/> TOMATES VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE	<input type="checkbox"/> SALAMI ET CORNICHON	<input type="checkbox"/> COLESLAW	<input type="checkbox"/> OEUF DUR SAUCE COKTAIL	<input type="checkbox"/> BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON		
	SAUTÉ DE DINDE SCE FORESTIÈRE	CARBONARA DE PORC	RÔTI DE BOEUF FROID SAUCE AIOLI	PORC SAUCE BARBECUE	FILET DE HOKI SAUCE AU CITRON	CUISSE DE POULET SAUCE AUX HERBES	SAUTÉ DE VEAU MARENGO		
	CŒUR DE BLE ET COURGETTES	TAGLIATELLES ET FROMAGE	TABOULÉ ORIENTAL (SEMOULE BIO)	POTATOES	RIZ BIO ET FONDUE DE POIREAUX		FLAGEOLETS AUX TOMATES PDT		
	SAINT NECTAIRE	CAMEMBERT	BUCHE LAIT MÉLANGE	DUO DE FROMAGES (DONT MIMOLETTE)	TOMME GRISE				
	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	POIRE AU CAMEL	BROWNIES ET CRÈME ANGLAISE	COMPOTE POMME SPECULOOS		POMMES DE TERRE RISSOLÉES		
Menu B	<input type="checkbox"/> MELON JAUNE	<input type="checkbox"/> SAUCISSON A L'AIL ET BEURRE	<input type="checkbox"/> HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> FRIAND MARAICHER	<input type="checkbox"/> CONCOMBRE A LA BULGARE	FROMAGE FONDU	MORBIER		
	NORMANDIN DE VEAU SAUCE OIGNONS	FILET DE MERLU BLANC SAUCE AU BASILIC	GRATIN POLONAIS	GRATIN DE TORTIS	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES				
	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	ÉPINARDS A LA CRÈME ET POMMES DE TERRE	(PLAT COMPLET)	AUX CHAMPIGNONS	HARICOTS BEURRE ET PDT				
	SAINT NECTAIRE	CAMEMBERT	BUCHE LAIT MÉLANGE	DUO DE FROMAGES (DONT MIMOLETTE)	TOMME GRISE			FRUIT DE SAISON	TARTE AUX PRUNES
	TARTE AU FLAN	CREME CARAMEL VIEIL MOUTIERS (62)	FRUIT DE SAISON	PÈCHE AU SIROP	PARIS BREST				

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





Semaine du 16 au 22 Aout 2021

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

	lundi 16 août Armelle	mardi 17 août hyacinthe	mercredi 18 août Hélène	jeudi 19 août Jean Eudes	vendredi 20 août Bernard	samedi 21 août Christophe	dimanche 22 août Fabrice
Menu A	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	VACANCES SOUS LES TROPIQUES	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	MENU TRADITION
	CÉLÉRI RÉMOULADE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	MELON	SALADE ANANAS ET CREVETTE SAUCE MAYONNAISE CURRY	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU CITRON	OEUF DUR MAYONNAISE	RILLETES DE PORC ET CORNICHON
	CARBONNADE FLAMANDE (BŒUF LOCAL)	ESCALOPE VIENNOISE SAUCE TOMATE	SAUCISSE DE FRANCFORT SAUCE MOUTARDE	COLOMBO DE VOLAILLE (POULET) A LA BANANE	FILETS DE HARENG FROID	RÔTI DE PORC SAUCE OIGNONS	SAUTÉ DE CANARD A L'ORANGE
	Frites	MACARONIS ET FROMAGE	PETITS POIS CAROTTES PDT	RIZ BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS		SALSIFIS ET PDT DAUPHINES
EDAM	SAINT PAULIN	BLEU	DUO DE FROMAGES (DONT CHEVRE)	CAMEMBERT	GRATIN DE COURGETTES ET PDT		
YAOURT SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	GAUFRE LIÉGEOISE	CLAFOUTIS À LA MANGUE	FRUIT DE SAISON			
Menu B	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	ROSETTE ET CORNICHON	CRÊPE FROMAGE	TABOULÉ À LA MENTHE (SEMOULE BIO)	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC	SALADE DE MUSEAU	FROMAGE FRAIS	TOMME BLANCHE
	COUSCOUS (MERGUEZ ET BOULES AGNEAU)	FILET DE LIEU SAUCE AU CITRON	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE POIVRE	QUENELLE NATURE	CORDON BLEU DE DINDE SAUCE PROVENCALE		
	LÉGUMES COUSCOUS ET SEMOULE BIO	PURÉE DE LÉGUMES	PDT ROSTIS	RATATOUILLE PÂTES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE	SEMOULE AU LAIT	ECLAIR CAFÉ
EDAM	SAINT PAULIN	BLEU	DUO DE FROMAGES (DONT CHEVRE)	CAMEMBERT			
SALADE ACAPULCO	LIÉGEOIS CHOCOLAT VIEIL MOUTIERS (62)	FRUIT DE SAISON	MOUSSE SPECULOOS	COMPOTE DE POMME			

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





Semaine du 23 au 29 août 2021

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

	lundi 23 août Rose	mardi 24 août Barthélémy	mercredi 25 août Louis	jeudi 26 août Natacha	vendredi 27 août Monique	samedi 28 août Augustin	dimanche 29 août Sabine
Menu A	☐ PASTÈQUE	☐ TOMATES VINAIGRETTE	☐ CÉLERI AUX RAISINS	VACANCES AU PORTUGAL ☐ DUO DE CHARCUTERIE (CHORIZO ET JAMBON CRU)	☐ QUICHE AU FROMAGE	☐ CONCOMBRE À LA BULGARE	☐ PÂTÉ DE FOIE ET CORNICHON
	CUISSE DE POULET FROID MAYONNAISE	BOULETTES D'AGNEAU FACON TAJINE	ANDOUILLETES SAUCE MOUTARDE	PORC À LA PORTUGAISE	FILET DE COLIN SAUCE DIÉPPOISE		
	SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE	CAROTTES ET SEMOULE BIO	FRITES	POMMES DE TERRE AUX OIGNONS	FONDUE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE	COURGETTES FARCIES SAUCE TOMATE	RÔTI DE PORC SAUCE AU MIEL
	CARRÉ LIGUEIL	CAMEMBERT	TOMME GRISE	DUO DE FROMAGES (BLEU)	BRIE		
	FRUIT DE SAISON	CHOU VANILLE	MOUSSE CAFÉ VIEIL MOUTIERS (62)	PASTÉIS DE NATA	FLAN CARAMEL VIEIL MOUTIERS (62)	RIZ BIO	PETITS POIS À LA FRANÇAISE ET POTATOES
Menu B	☐ POIREAUX VINAIGRETTE	☐ SALADE VERTE	☐ CERVELAS VINAIGRETTE	☐ BETTERAVES VINAIGRETTE	☐ HARICOTS VERTS VINAIGRETTE		
	FILET DE LIEU SAUCE À L'ANETH	CROQUE MONSIEUR	OMELETTE	GNOCCHIS A LA VERDURA	SAUTÉ DE VOLAILLE (POULET) AUX CHAMPIGNONS	FROMAGE AIL ET FINES HERBES	TOMME DE MONTAGNE
	ÉPINARDS CRÈME ET POMMES DE TERRE	(PLAT COMPLET)	RATATOUILLE PDT	(PLAT COMPLET)	TORTIS ET FROMAGE		
	CARRÉ LIGUEIL	CAMEMBERT	TOMME GRISE	DUO DE FROMAGES (BLEU)	BRIE	FRUIT DE SAISON	TARTE AU CHOCOLAT
COMPOTE POMMES CASSIS	FRUIT DE SAISON	ABRICOT AU SIROP	COMPOTE POMMES FRAMBOISE	FRUIT DE SAISON			

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





Semaine du 30 août au 05 septembre 2021

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

	lundi 30 août Fiacre	mardi 31 août Aristide	mercredi 1 septembre Gilles	jeudi 2 septembre Ingrid	vendredi 3 septembre Grégoire	samedi 4 septembre Rosalie	dimanche 5 septembre Raissa
Menu A	<input type="checkbox"/> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	<input type="checkbox"/> CAROTTES VINAIGRETTE À L'ORANGE	<input type="checkbox"/> TOMATES VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> QUICHE AU MAROILLES	<input type="checkbox"/> CÉLERI RÉMOULADE	<input type="checkbox"/> SALADE GRECQUE (TOMATE CONCOMBRE)	<input type="checkbox"/> ROSETTE ET CORNICHON
	GOULASCH DE BŒUF	BOUDIN NOIR	CUISSE DE POULET SAUCE PROVENCALE	MOULES MARINIÈRES	PALERON DE BOEUF SAUCE OIGNONS		
	POMMES DE TERRE VAPEUR	PUREE ET CHOUX ROUGE AUX POMMES	PETITS POIS ET PDT	FRITES	CAROTTES BRAISÉES ET POMMES DE TERRE	RÔTI DE DINDE SAUCE AIOLI	CUISSE DE PINTADE AUX PECHES
	MIMOLETTE	EMMENTAL	TOMME NOIRE	DUO DE FROMAGES (PAVE DES FLANDRES)	CAMEMBERT		
	FRUIT DE SAISON	CRÈME CHOCOLAT VIEIL MOUTIERS (62)	MILLE FEUILLE	COMPOTE POMME SPECULOOS	FRUIT DE SAISON	SALADE DE RIZ BIO	TAGLIATELLES AUX LÉGUMES
Menu B	<input type="checkbox"/> PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON	<input type="checkbox"/> SALADE DE FENOUIL VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> FRIAND AU FROMAGE	<input type="checkbox"/> RADIS ROSES ÉMINCÉS	<input type="checkbox"/> MELON		
	FILET DE POULET A LA NORMANDE	STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE	GRATIN DE MACARONIS AUX LARDONS ET AUX CHAMPIGNONS	OMELETTE SAUCE FINES HERBES	FILET DE MERLU BLANC SAUCE CITRON	FROMAGE FONDU	EDAM
	GRATIN DE CHOUX FLEURS ET PDT	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	(PLAT COMPLET)	PURÉE DE LÉGUMES	COURGETTES ET SEMOULE BIO		
	MIMOLETTE	EMMENTAL	TOMME NOIRE	DUO DE FROMAGES (PAVE DES FLANDRES)	CAMEMBERT	YAOURT AROMATISÉ	CLAFOUTIS AUX CERISES
	ÉCLAIR VANILLE	POIRE AU SIROP	FRUIT DE SAISON	MOUSSE CITRON VIEIL MOUTIERS (62)	TARTE AU FLAN		

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

