



## Semaine du 03 mai au 09 mai 2021

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

	Lundi 3 mai Philippe	Mardi 4 mai Sylvain	Mercredi 5 mai Judith	Jeudi 6 mai Prudence MENU RHÔNE ALPES	Vendredi 7 mai Gisèle	Samedi 8 mai Désiré	Dimanche 9 mai Pacôme MENU TRADITION
Menu A	<input type="checkbox"/> CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> SALADE DE RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> FEUILLETÉ AU FROMAGE	<input type="checkbox"/> SALADE VERTE ET GESIERS	<input type="checkbox"/> QUICHE AUX ASPERGES ET CHÈVRE	<input type="checkbox"/> MACÉDOINE MAYONNAISE	<input type="checkbox"/> MÉDAILLON DE SURIMI SAUCE COCKTAIL
	SAUCISSE FUMÉE AU JUS	PAUPIETTE DE BŒUF BRAISE SAUCE AUX OIGNONS	FILET DE POULET RÔTI À L'AIL	CROZIFLETTE	CASSOLETTE DE POISSON AUX CREVETTES	SAUTE DE PORC A LA DIJONNAISE	CUISSÉ DE CANETTE AUX HERBES
	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	PUREE DE POMMES DE TERRE	GRATIN DE SALSIFIS ET PDT	(PLAT COMPLET)	RIZ BIO JAUNE/FONDUE DE POIREAUX		
	MUNSTER	BLEU	CAMEMBERT	DUO DE FROMAGES (REBLOCHON)	TOMME NOIRE	POMME DE TERRES SAUTÉES	TAGLIATELLES / PETITS POIS A LA FRANCAISE
TARTE AU CHOCOLAT	LIÉGEOIS CAFÉ Vieil Moutier (62)	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX MYRTILLES	ENTREMET PISTACHE			
Menu B	<input type="checkbox"/> SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON	<input type="checkbox"/> ŒUF DUR MAYONNAISE CIBOULETTE	<input type="checkbox"/> CONCOMBRE VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> BETTERAVES VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON	FROMAGE AIL ET FINES HERBES	MORBIER
	SAUTÉ DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	FILET DE HOKI À L'ARMORICAINE	RÔTI DE PORC AU THYM	NORMANDIN DE VEAU SAUCE ÉCHALOTES	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE SAUCE TOMATE		
	RÔSTIS / HARICOTS BEURRE	ÉPINARDS A LA CRÈME ET RIZ BIO	LENTILLES BIO	TOMATES PROVENCALES ET POMMES DE TERRE	JULIENNE DE LÉGUMES PERSILLÉES ET PDT	TARTE NOIX DE COCO	MOELLEUX AU CITRON
	MUNSTER	BLEU	CAMEMBERT	DUO DE FROMAGES (REBLOCHON)	TOMME NOIRE		
COMPOTE POMME CANELLE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	DONUT	FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRÉ			

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

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menu établi sous réserve d'approvisionnement.





# Semaine du 10 au 16 mai 2021

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

	Lundi 10 mai Solange	Mardi 11 mai Estelle	Mercredi 12 mai Achille	Jeudi 13 mai Rolande ASCENSION	Vendredi 14 mai Matthias	Samedi 15 mai Denise	Dimanche 16 mai Honoré MENU TRADITION
Menu A	<input type="checkbox"/> BETTERAVES À L'ÉCHALOTE	<input type="checkbox"/> ŒUF DUR AU PAPRIKA	<input type="checkbox"/> POIREAUX VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> TERRINE DE CAMPAGNE ET OIGNONS BLANCS	<input type="checkbox"/> CONCOMBRES SAUCE BULGARE	<input type="checkbox"/> CÉLERI RÉMOULDE	<input type="checkbox"/> TOMATES MOZZARELLA VINAIGRETTE
	<b>JAMBON BRAISÉ</b> SAUCE À LA BIÈRE	<b>ROTI DE DINDE</b> A LA MOUTARDE	<b>ROGNONS DE BŒUF</b> SAUCE MADÈRE	<b>SAUTE DE POULET</b> AU MIEL	FILET DE HOKI SAUCE HOLLANDAISE		
	Frites	COURGETTES A L'AIL ET <b>POMMES DE TERRE</b>	<b>POMMES DE TERRE</b> VAPEUR PERSILLÉES	HARICOTS VERTS ET POMMES DAUPHINES	GRATIN DE CHOUX FLEURS ET <b>PDT</b>	<b>COQUILLETES BIO</b>	<b>CASSOULET</b>
	MIMOLETTE CREME DESSERT CARAMEL <b>Vieil Moutier (62)</b>	<b>ST PAULIN</b> <b>TARTE AUX POMMES</b>	<b>BUCHETTE LAIT MÉLANGE</b> FRUIT DE SAISON	DUO DE FROMAGES ( <b>FOURME D'AMBERT</b> ) TIRAMISU	<b>TOMME BLANCHE</b> ÉCLAIR CAFÉ	SAUCE FAÇON CARBONARA	<b>TOULOUSAIN</b>
Menu B	<input type="checkbox"/> FEUILLETÉ JAMBON FROMAGE	<input type="checkbox"/> BROCOLIS VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> RILLETES ET CORNICHON	<input type="checkbox"/> CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> RILLETES DE MAQUEREAU		
	BOULETTES DE BOEUF À LA PROVENÇALE	SPAGHETTIS AU SAUMON	CORDON BLEU SAUCE BASQUAISE	TOMATE FARCIE SAUCE TOMATE	HACHÉ DE VEAU SAUCE AU ROMARIN	FROMAGE FONDU	<b>SAINT NECTAIRE</b>
	<b>SEMOULE BIO</b> AUX PETITS LEGUMES	(PLAT COMPLET)	<b>POMMES DE TERRE</b> ET POIVRONS SAUTÉS	<b>RIZ BIO</b>	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE		
	MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	<b>ST PAULIN</b> COMPOTE <b>POMME</b> SPECULOOS	<b>BUCHETTE LAIT MÉLANGE</b> <b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	DUO DE FROMAGES ( <b>FOURME D'AMBERT</b> ) COMPOTE <b>POMME</b> RHUBARBE	<b>TOMME BLANCHE</b> FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS	TARTE FRAMBOISE

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

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menu établi sous réserve d'approvisionnement.





# Semaine du 17 au 23 mai 2021

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

	Lundi 17 mai Pascal	Mardi 18 mai Eric	Mercredi 19 mai Yves	Jeudi 20 mai Bernardin	Vendredi 21 mai Constantin	Samedi 22 mai Emile	Dimanche 23 mai Didier
				MENU DANOIS			MENU TRADITION
Menu A	<input type="checkbox"/> CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> SALADE VERTE SAUCE CÉSAR	<input type="checkbox"/> TOMATES VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> RILLETES DE POISSONS	<input type="checkbox"/> SALADE DE DE CHEVRIERS SAUCE TOMATE	<input type="checkbox"/> BETTERAVES VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> ROULADE DE VOLAILLE ET CORNICHON
	TORTILLA OLIVES ET CHORIZO	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE PROVENCALE	SAUTE DE PORC AUX OIGNONS	POT AU FEU DANOIS (BŒUF)	FILET DE COLIN SAUCE CITRON		
	(PLAT COMPLET)	CŒUR DE BLÉ	LENTILLES BIO CUISINÉES	(PLAT COMPLET)	POMMES DE TERRE AUX PETITS LEGUMES	ESCALOPE DE DINDE SAUCE ESTRAGON	COUSCOUS GARNI
	BRIE	BUCHE CHÈVRE	GOUDA	DUO DE FROMAGE (BLEU)	MUNSTER		
	SEMOULE AU LAIT	CRÈME DESSERT CAFÉ Vieil Moutier (62)	FRUIT DE SAISON	GATEAU RHUBARBES ET AMANDES	LIÉGEOIS CHOCOLAT Vieil Moutier (62)	CAROTTES À L'ESTRAGON ET PDT	(SEMOULE BIO ET LÉGUMES COUSCOUS)
Menu B	<input type="checkbox"/> SALADE DE POIS CHICHE ET TOMATE VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> QUICHE AU BLEU	<input type="checkbox"/> MACÉDOINE DE LÉGUMES ET 1/2 ŒUF DUR MAYONNAISE	<input type="checkbox"/> FLAN D'ASPERGES	<input type="checkbox"/> CONCOMBRE VINAIGRETTE		
	SAUTE DE POULET COCO ET CURRY	FRICASSÉE DE LA MER	QUENELLES NATURE SAUCE CHAMPIGNONS	SAUTE DE DINDE SAUCE NAPOLITAINE	LASAGNES BOLOGNAISE	FROMAGE AIL ET FINES HERBES	CARRÉ LIGUEIL
	RIZ BIO	PURÉE CRECY	HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE	POELÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE	SALADE VERTE		
	BRIE	BUCHE CHÈVRE	GOUDA	DUO DE FROMAGE (BLEU)	MUNSTER	FLAN VANILLE	TARTE NORMANDE
	COMPOTE POMME POIRE	PÊCHE AU COULIS DE FRUITS ROUGES	YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS	COMPOTE POMME CASSIS	FRUIT DE SAISON		

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

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menu établi sous réserve d'approvisionnement.





# Semaine du 24 au 30 mai 2021

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

	Lundi 24 mai Donatien	Mardi 25 mai Sophie	Mercredi 26 mai Béranger	Jeudi 27 mai Augustin MENU FÊTE DE LA NATURE	Vendredi 28 mai Germain	Samedi 29 mai Aymard	Dimanche 30 mai Ferdinand MENU TRADITION
Menu A	<input type="checkbox"/> <b>CÉLERI</b> REMOULADE <b>SAUTE DE VEAU</b> A L'ITALIENNE POLENTA / TOMATE AU FOUR <b>TOMME GRISE</b> CRUMBLE FRUITS ROUGES	<input type="checkbox"/> POIREAUX VINAIGRETTE <b>FILET DE POULET</b> SAUCE BERCY POTATOES <b>BRIE</b> <b>FLAN CHOCOLAT</b>	<input type="checkbox"/> <b>CAROTTES</b> RAPÉES A L'ECHALOTTE CERVELAS À L'ALSACIENNE DUO DE HARICOTS À L'AIL ET <b>PDT</b> GOUDA MOUSSE CITRON <b>Vieil Moutier (62)</b>	<input type="checkbox"/> CHAMPIGNONS À LA GRECQUE GRATIN DE GNOCCHIS À LA VERDURA FROMAGE BLANC AIL ET FINES HERBES GATEAU <b>POMME</b> MIEL ET FLEUR D'ORANGER	<input type="checkbox"/> RADIS EMINCÉS VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE PAPRIKA <b>PDT</b> ET NAVETS BRAISÉS <b>TOMME BLANCHE</b> <b>FAR BRETON</b>	<input type="checkbox"/> CONCOMBRES VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU AUX OIGNONS PURÉE DE CÉLERI	<input type="checkbox"/> TOMATE MOZZARELLA VINAIGRETTE <b>CHILI CON CARNE</b> <b>RIZ BIO</b>
Menu B	<input type="checkbox"/> CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE NANTUA <b>COQUILLETES BIO</b> <b>TOMME GRISE</b> LIÉGEOIS CAFÉ <b>Vieil Moutier (62)</b>	<input type="checkbox"/> SALADE DE <b>LENTILLES BIO</b> FILET DE MERLU À L'ANETH SALSIFIS GRATINÉS ET <b>PDT</b> <b>BRIE</b> FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> ROSETTE ET CORNICHONS OMELETTE AU FROMAGE PETIT POIS ET <b>CAROTTES</b> GOUDA PÊCHE AU SIROP	<input type="checkbox"/> CREPE AU FROMAGE <b>JAMBON BLANC</b> PURÉE DE LÉGUMES FROMAGE BLANC AIL ET FINES HERBES VELOUTE AUX FRUITS	<input type="checkbox"/> CLAFOUTIS CHÈVRE TOMATE ET BASILIC <b>ESCALOPE DE DINDE</b> À LA CRÈME FARFALLES <b>TOMME BLANCHE</b> CRÈME DESSERT CARAMEL <b>Vieil Moutier (62)</b>	<input type="checkbox"/> FROMAGE FONDU FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> <b>MORBIER</b> TARTE ABRICOT

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

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menu établi sous réserve d'approvisionnement.





# Semaine du 31 mai au 06 juin 2021

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

	Lundi 31 mai Perrine	Mardi 1 juin Justin	Mercredi 2 juin Blandine	Jeudi 3 juin Kévin MENU LOIRET	Vendredi 4 juin Clotilde	Samedi 5 juin Igor	Dimanche 6 juin Norbert MENU TRADITION
Menu A	<input type="checkbox"/> PAMPLEMOUSSE AU SUCRE	<input type="checkbox"/> SALADE D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> MACÉDOINE MAYONNAISE	<input type="checkbox"/> FLAN AUX ASPERGES	<input type="checkbox"/> TOMATES SAUCE BALSAMIQUE	<input type="checkbox"/> CAROTTES AU CITRON	<input type="checkbox"/> PÂTÉ EN CROÛTE ET CORNICHON
	<b>SAUTE DE DINDE</b> SAUCE NORANDE	TOMATE FARCIE ET SAUCE TOMATE	<b>SAUCISSE DE TOULOUSE</b> AU JUS	POTÉE SARTHOISE (VOLAILLE, LAPIN, CHOUX, PETITS POIS, CAROTTES, NAVETS, PDT)	FILET DE LIEU SAUCE CURRY	<b>CARBONADE FLAMANDE (BŒUF)</b>	<b>RÔTI DE PORC</b> FACON ORLOFF
	<b>POMMES DE TERRE</b> AUX CHAMPIGNONS	<b>RIZ BIO</b>	<b>LENTILLES BIO</b>	<b>DUO DE FROMAGE (CHÈVRE)</b>	<b>PDT</b> ET JULIENNE DE LÉGUMES		
	<b>BRIE</b>	EMMENTAL	<b>TOMME NOIRE</b>	PITHIVIERS	GOUDA	PURÉE MUSCADÉE	POMMES DE TERRE PAILLASSON ET PETITS POIS
	MOUSSE CITRON <b>Vieil Moutier (62)</b>	CRÈME PRALINÉE <b>Vieil Moutier (62)</b>	FRUIT DE SAISON		<b>GÂTEAU ANANAS COCO</b>		
Menu B	<input type="checkbox"/> <b>COURGETTES</b> RAPÉES VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> TARTE PROVENÇALE	<input type="checkbox"/> RILLETES ET CORNICHONS	<input type="checkbox"/> BETTERAVES AUX CÂPRES VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> ŒUFS DURS SAUCE CIBOULETTE		
	ALOUETTE DE BOEUF SAUCE ÉCHALOTE	SAUMON À LA CRÈME	PANE FROMAGER	CHAUSSON DE BOLOGNAISE	BOUCHÉE A LA REINE	FROMAGE AIL ET FINES HERBES	<b>CANTAL</b>
	<b>SEMOULE BIO</b>	TAGLIATELLES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS ET <b>PDT</b>	PURÉE D'HARICOTS VERTS	FONDUE DE POIREAUX		
	<b>BRIE</b>	EMMENTAL	<b>TOMME NOIRE</b>	<b>DUO DE FROMAGE (CHÈVRE)</b>	GOUDA	SEMOULE AU LAIT	<b>PARIS BREST</b>
	<b>CLAFOUTIS AUX PÊCHES</b>	FRUIT DE SAISON	COMPOTE <b>POMME</b> FRUITS ROUGE	ILE FLOTTANTE	YAOURT AROMATISÉ		

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

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menu établi sous réserve d'approvisionnement.





# Semaine du 07 au 13 juin 2021

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

	Lundi 7 juin Gilbert	Mardi 8 juin Médard	Mercredi 9 juin Diane	Jeudi 10 juin Landry MENU ITALIEN	Vendredi 11 juin Barnaby	Samedi 12 juin Guy	Dimanche 13 juin Antoine de Padoue MENU TRADITION
Menu A	<input type="checkbox"/> PASTÈQUE	<input type="checkbox"/> CONCOMBRE À LA BULGARE	<input type="checkbox"/> ROULADE DE VOLAILLE ET CORNICHON	<input type="checkbox"/> TOMATE MOZZARELLA ET VINAIGRE BALSAMIQUE	<input type="checkbox"/> BETTERAVES PERSILLÉES	<input type="checkbox"/> RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON
	<b>SAUTE DE BŒUF</b> SAUCE OLIVE	<b>FILET DE POULET</b> AU MUNSTER	<b>SAUCISSE FUMÉE</b>	SPAGHETTIS ALL'ARRABIATA	FILET DE POISSON BORDELAISE		<b>SAUTÉ DE VEAU</b> MARENGO
	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL ET <b>PDT</b>	COURGETTES ET <b>POMMES DE TERRE</b> VAPEUR	GRATIN DAUPHINOIS	(PLAT COMPLET)	POLENTA / TOMATES PROVENÇALES	BOULETTES D'AGNEAU AU CUMIN	
	<b>CARRÉ LIGUEIL</b>	<b>BLEU</b>	<b>BUCHETTE LAIT MÉLANGE</b>	DUO DE FROMAGE (GORGONZOLA)	<b>TOMME GRISE</b>		
	<b>TARTE À LA RHUBARBE</b>	CREME DESSERT VANILLE <b>Vieil Moutier (62)</b>	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU RICOTTA AMANDES ET CITRON	MOUSSE CHOCOLAT <b>Vieil Moutier (62)</b>	<b>SEMOULE BIO</b> AUX PETITS LEGUMES	PURÉE GRAND-MÈRE
Menu B	<input type="checkbox"/> SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON	<input type="checkbox"/> <b>LENTILLES BIO</b> A L'ECHALOTE	<input type="checkbox"/> RILLETTES DE THON	<input type="checkbox"/> MELON	<input type="checkbox"/> QUICHE AU OIGNONS		
	CORDON BLEU DE DINDE SAUCE TOMATE	FILET DE MERLU SAUCE MOUTARDE	ŒUFS DURS	<b>WELSH</b>	<b>SAUTE DE DINDE</b> SAUCE CHAMPIGNON	FROMAGE FONDU	<b>MORBIER</b>
	JEUNES CAROTTES ET <b>PDT</b>	<b>RIZ BIO</b> JAUNE	A LA FLORENTINE ET <b>PDT</b>	<b>FRITES</b>	POMMES DE TERRE RISSOLÉES		
	<b>CARRÉ LIGUEIL</b>	<b>BLEU</b>	<b>BUCHETTE LAIT MÉLANGE</b>	DUO DE FROMAGE (GORGONZOLA)	<b>TOMME GRISE</b>	FRUIT DE SAISON	<b>ÉCLAIR VANILLE</b>
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	MIRABELLES AU SIROP	YAOURT NATURE SUCRE	LIÉGEOIS CAFÉ <b>Vieil Moutier (62)</b>	COMPOTE <b>POMME</b> FRAMBOISE		

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

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menu établi sous réserve d'approvisionnement.





# Semaine du 14 au 20 juin 2021

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

	<i>lundi 14 juin</i> Elisée	<i>mardi 15 juin</i> Germaine	<i>mercredi 16 juin</i> Jean François	<i>jeudi 17 juin</i> Hervé MENU FÊTE DE LA MUSIQUE	<i>vendredi 18 juin</i> Léonce	<i>samedi 19 juin</i> Romuald	<i>dimanche 20 juin</i> Silvère MENU TRADITION
Menu A	<input type="checkbox"/> TABOULÉ ORIENTAL (SEMOULE BIO)	<input type="checkbox"/> CÉLERI RÉMOULADE	<input type="checkbox"/> HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> CONCOMBRE ET FETA A LA MENTHE	<input type="checkbox"/> TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC	<input type="checkbox"/> POIREAUX VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> ASPERGES VINAIGRETTE ECHALOTE
	<input type="checkbox"/> BOUDIN NOIR AUX POMMES	<input type="checkbox"/> PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE BRUNE	<input type="checkbox"/> ROTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE	<input type="checkbox"/> CUISSÉ DE POULET ROTI AUX HERBES DE PROVENCE	<input type="checkbox"/> FILET DE COLIN SAUCE CITRON	<input type="checkbox"/> COURGETTE FARCIE SAUCE TOMATE	<input type="checkbox"/> RABLE DE LAPIN AUX PRUNEUX
	<input type="checkbox"/> CHOU ROUGE ET POMMES DE TERRE	<input type="checkbox"/> CAROTTES AU JUS ET POMMES DE TERRE	<input type="checkbox"/> LENTILLES BIO AUX OIGNONS	<input type="checkbox"/> POMMES DE TERRE RISSOLÉES	<input type="checkbox"/> SEMOULE BIO AUX PETITS LEGUMES	<input type="checkbox"/> RIZ BIO	<input type="checkbox"/> POMMES GRENAILLES
	<input type="checkbox"/> CHÈVRE	<input type="checkbox"/> BRIE	<input type="checkbox"/> BLEU	<input type="checkbox"/> DUO DE FROMAGE (MORBIER)	<input type="checkbox"/> TOMME GRISE	<input type="checkbox"/> CRÈME DESSERT PRALINÉ Vieil Moutier (62)	<input type="checkbox"/> MUNSTER
Menu B	<input type="checkbox"/> CERVELAS VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> BETTERAVES VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> SALADE MARCO POLO MAYONNAISE	<input type="checkbox"/> CROISILLON DUBARRY	<input type="checkbox"/> ASPIC	<input type="checkbox"/> TOMME BLANCHE	<input type="checkbox"/> FEUILLETÉ AUX POMMES
	<input type="checkbox"/> VIENNOISE DE DINDE	<input type="checkbox"/> TARTE AU SAUMON	<input type="checkbox"/> MOUSSAKA	<input type="checkbox"/> KNACKY SAUCE PORTO	<input type="checkbox"/> ROTI DE DINDE SAUCE OIGNONS	<input type="checkbox"/> FROMAGE BLANC SUCRÉ	
	<input type="checkbox"/> PETIT POIS ET POMMES DE TERRE	<input type="checkbox"/> SALADE VERTE VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> (PLAT COMPLET)	<input type="checkbox"/> PURÉE CRÉCY	<input type="checkbox"/> ÉPINARD BÉCHAMEL ET PDT		
	<input type="checkbox"/> CHÈVRE	<input type="checkbox"/> BRIE	<input type="checkbox"/> BLEU	<input type="checkbox"/> DUO DE FROMAGE (MORBIER)	<input type="checkbox"/> TOMME GRISE		
	<input type="checkbox"/> PASTÈQUE	<input type="checkbox"/> YAOURT NATURE SUCRÉ	<input type="checkbox"/> COMPOTE POMME POIRE VANILLE	<input type="checkbox"/> MOUSSE CAFÉ Vieil Moutier (62)	<input type="checkbox"/> CRUMBLE DE FRUITS ROUGES		

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

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menu établi sous réserve d'approvisionnement.





# Semaine du 21 au 27 juin 2021

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

	Lundi 21 juin Rodolphe	Mardi 22 juin Alban	Mercredi 23 juin Audrey	Jeudi 24 juin Jean Baptiste	Vendredi 25 juin Prosper	Samedi 26 juin Anthelme	Dimanche 27 juin Fernand
				MENU CANADIEN			MENU TRADITION
Menu A	<input type="checkbox"/> MELON  <b>SAUTE DE BOEUF</b> FACON TAJINE  <b>SEMOULE BIO ET</b> LÉGUMES TAJINE  EMMENTAL  <b>TARTE AUX PRUNES</b>	<input type="checkbox"/> CONCOMBRES VINAIGRETTE  AIGUILLETTE DE POULET SAUCE CRÈME  ECRASÉ DE <b>POMMES</b> <b>DE TERRE</b>  <b>CAMEMBERT</b>  ENTREMET PISTACHE	<input type="checkbox"/> SALAMI ET CORNICHONS  <b>CHIPOLATAS</b>  CHOU FLEUR ET <b>POMME DE TERRE</b>  <b>SAINT PAULIN</b>  FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> ÉMIETTÉ DE SAUMON AU FROMAGE BLANC CIBOULETTE  <b>BŒUF</b> AU SIROP D'ERABLE  PATATE DOUCE ET MAÏS  PLATEAU DE FROMAGE (CHEDDAR)  <b>BROWNIES AUX</b> <b>CRANBERRIES</b>	<input type="checkbox"/> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  QUENELLES DE BROCHET SAUCE ARMORICAINE  <b>RIZ BIO</b> AUX POIREAUX  EDAM  ROCHER COCO	<input type="checkbox"/> TOMATES MOZZARELLA VINAIGRETTE   JOUE DE PORC CONFITE   POMMES DE TERRE SAUTÉES	<input type="checkbox"/> MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON   OSSO BUCCO DE <b>DINDE</b>   TAGLIATELLES / COURGETTES AU THYM
Menu B	<input type="checkbox"/> SALADE COLESLAW  <b>JAMBON BRAISÉ</b> SAUCE AU VIN  <b>LENTILLES BIO</b>  EMMENTAL  YAOURT AROMATISÉ	<input type="checkbox"/> SAUCISSON À L'AIL CORNICHON  LASAGNES DE POISSON  AUX ÉPINARDS  <b>CAMEMBERT</b>  COMPOTE DE <b>POMMES</b>	<input type="checkbox"/> CAROTTES RONDELLES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE  OMELETTE  RATATOUILLE ET <b>POMMES DE TERRE</b>  <b>SAINT PAULIN</b>  PÊCHE COULIS FRUITS ROUGE	<input type="checkbox"/> BETTERAVES VINAIGRETTE  <b>FICELLE PICARDE</b>  (PLAT COMPLET)  PLATEAU DE FROMAGE (CHEDDAR) FLAN CARAMEL <b>Vieil</b> <b>Moutier (62)</b>	<input type="checkbox"/> RILLETES ET CORNICHON  <b>SAUTE DE DINDE</b> AU BASILIC  FLAN DE LÉGUMES PROVENÇAUX  EDAM  FROMAGE BLANC AUX FRUITS	<input type="checkbox"/> FROMAGE FRAIS   FROMAGE FRAIS   FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> <b>TOMME NOIRE</b>   ÉCLAIR CAFÉ

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

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menu établi sous réserve d'approvisionnement.





# Semaine du 28 juin au 04 juillet 2021

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

	Lundi 28 juin Irénée	Mardi 29 juin Pierre / Paul	Mercredi 30 juin Martial	Jeudi 1 juillet Thierry	Vendredi 2 juillet Martinien	Samedi 3 juillet Thomas	Dimanche 4 juillet Florent
				MENU BARBECUE			MENU TRADITION
Menu A	<input type="checkbox"/> BETTERAVES VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> CONCOMBRES SAUCE BULGARE	<input type="checkbox"/> MELON	<input type="checkbox"/> TOMATES VINAIGRETTE BASILIC	<input type="checkbox"/> RADIS ÉMINCÉS VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> ROSETTE ET BEURRE
	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MOUTARDE	LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE	TRIO DE GRILLADES ET SAUCE BARBECUE (chipolata, merguez et pilon de poulet mariné)	POISSON MEUNIÈRE		
	ECRASE CAROTTES ET POMMES DE TERRE	HARICOTS BLANCS BIO À L'AIL	PURÉE DE POMMES DE TERRE	FRITES	BROCOLIS, CHOUX FLEURS BÉCHAMEL ET POMMES DE TERRE	SAUTE DE PORC SAUCE ECHALOTTE	RÔTI DE BŒUF SAUCE POIVRE
	MIMOLETTE	TOMME BLANCHE	TOMME NOIRE	DUO DE FROMAGE (CAMEMBERT)	EMMENTAL		
	COCKTAIL DE FRUITS	CREME DESSERT CHOCOLAT Vieil Moutier (62)	CHOU VANILLE	ANANAS ROTI FLAMBE AU RHUM	ILE FLOTTANTE	COQUILLETTE BIO AU FROMAGE	HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE
Menu B	<input type="checkbox"/> FEUILLETÉ DUBARRY	<input type="checkbox"/> ŒUFS DURS MAYONNAISE CIBOULETTE	<input type="checkbox"/> MÉDAILLON DE SURIMI	<input type="checkbox"/> SALADE DE PERLES DE PÂTES SURIMI MAYONNAISE	<input type="checkbox"/> CLAFOUTIS CHÈVRE BASILIC		
	ROTI DE DINDE SAUCE ARRABIATA	FILET DE COLIN	SAUCISSE DE TOULOUSE	CORDON BLEU	HACHIS PARMENTIER	FROMAGE AIL ET FINES HERBES	MORBIER
	MACARONIS A LA PROVENÇALE	RIZ BIO ET RATATOUILLE	PETIT POIS ET POMMES DE TERRE	PRINTANIERE DE LÉGUMES	SALADE VERTE		
	MIMOLETTE	TOMME BLANCHE	TOMME NOIRE	DUO DE FROMAGE (CAMEMBERT)	EMMENTAL	FRUIT DE SAISON	TARTE CITRON MERINGUÉE
	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRÉ	COMPOTE POMME MYRTILLE	TARTE POMME RHUBARBE	ABRICOTS À LA FLEUR D'ORANGER		

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

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menu établi sous réserve d'approvisionnement.

