



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
	<input type="checkbox"/> SAUCISSE FUMÉE AU JUS	<input type="checkbox"/> PAUPIETTE DE BŒUF BRAISE SAUCE AUX OIGNONS	<input type="checkbox"/> FILET DE POULET RÔTI À L'AIL	<input type="checkbox"/> CROZIFLETTE	<input type="checkbox"/> CASSOLETTE DE POISSON AUX CREVETTES	<input type="checkbox"/> SAUTE DE PORC A LA DIJONNAISE	<input type="checkbox"/> CUISSÉ DE CANETTE AUX HERBES
	<input type="checkbox"/> PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	<input type="checkbox"/> PUREE DE POMMES DE TERRE	<input type="checkbox"/> GRATIN DE SALSIFIS ET PDT	<input type="checkbox"/> (PLAT COMPLET)	<input type="checkbox"/> RIZ BIO JAUNE/FONDUE DE POIREAUX	<input type="checkbox"/> SAUTE DE PORC A LA DIJONNAISE	<input type="checkbox"/> CUISSÉ DE CANETTE AUX HERBES
	<input type="checkbox"/> MUNSTER	<input type="checkbox"/> BLEU	<input type="checkbox"/> CAMEMBERT	<input type="checkbox"/> DUO DE FROMAGES (REBLOCHON)	<input type="checkbox"/> TOMME NOIRE	<input type="checkbox"/> ENTREMET PISTACHE	<input type="checkbox"/> TAGLIATELLES / PETITS POIS A LA FRANCAISE
Menu B	<input type="checkbox"/> TARTE AU CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> LIÉGEOIS CAFÉ Vieil Moutier (62)	<input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> TARTE AUX MYRTILLES	<input type="checkbox"/> ENTREMET PISTACHE	<input type="checkbox"/> POMME DE TERRES SAUTÉES	<input type="checkbox"/> TAGLIATELLES / PETITS POIS A LA FRANCAISE
	<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	<input type="checkbox"/> FROMAGE AIL ET FINES HERBES	<input type="checkbox"/> MORBIER
	<input type="checkbox"/> SAUTÉ DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	<input type="checkbox"/> FILET DE HOKI À L'ARMORICAINE	<input type="checkbox"/> RÔTI DE PORC AU THYM	<input type="checkbox"/> NORMANDIN DE VEAU SAUCE ÉCHALOTES	<input type="checkbox"/> ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE SAUCE TOMATE	<input type="checkbox"/> FROMAGE AIL ET FINES HERBES	<input type="checkbox"/> MORBIER
	<input type="checkbox"/> RÖSTIS / HARICOTS BEURRE	<input type="checkbox"/> ÉPINARDS A LA CRÈME ET RIZ BIO	<input type="checkbox"/> LENTILLES BIO	<input type="checkbox"/> TOMATES PROVENCALES ET POMMES DE TERRE	<input type="checkbox"/> JULIENNE DE LÉGUMES PERSILLÉES ET PDT	<input type="checkbox"/> TARTE NOIX DE COCO	<input type="checkbox"/> MOELLEUX AU CITRON
	<input type="checkbox"/> MUNSTER	<input type="checkbox"/> BLEU	<input type="checkbox"/> CAMEMBERT	<input type="checkbox"/> DUO DE FROMAGES (REBLOCHON)	<input type="checkbox"/> TOMME NOIRE	<input type="checkbox"/> TARTE NOIX DE COCO	<input type="checkbox"/> MOELLEUX AU CITRON
	<input type="checkbox"/> COMPOTE POMME CANELLE	<input type="checkbox"/> FROMAGE BLANC AUX FRUITS	<input type="checkbox"/> DONUT	<input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> 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		
	JAMBON BRAISÉ SAUCE À LA BIÈRE	ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE	ROGNONS DE BŒUF SAUCE MADÈRE	SAUTE DE POULET AU MIEL	FILET DE HOKI SAUCE HOLLANDAISE				
	Frites	COURGETTES A L'AIL ET POMMES DE TERRE	POMMES DE TERRE VAPEUR PERSILLÉES	HARICOTS VERTS ET POMMES DAUPHINES	GRATIN DE CHOUX FLEURS ET PDT			COQUILLETES BIO	CASSOULET
	MIMOLETTE	ST PAULIN	BUCHETTE LAIT MÉLANGE	DUO DE FROMAGES (FOURME D'AMBERT)	TOMME BLANCHE			SAUCE FAÇON CARBONARA	TOULOUSAIN
CREME DESSERT CARAMEL Vieil Moutier (62)	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	TIRAMISU	ÉCLAIR CAFÉ					
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	FROMAGE FONDU	SAINT NECTAIRE		
	BOULETTES DE BOEUF À LA PROVENÇALE	SPAGHETTIS AU SAUMON	CORDON BLEU SAUCE BASQUAISE	TOMATE FARCIE SAUCE TOMATE	HACHÉ DE VEAU SAUCE AU ROMARIN				
	SEMOULE BIO AUX PETITS LEGUMES	(PLAT COMPLET)	POMMES DE TERRE ET POIVRONS SAUTÉS	RIZ BIO	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE		COCKTAIL DE FRUITS	TARTE FRAMBOISE	
	MIMOLETTE	ST PAULIN	BUCHETTE LAIT MÉLANGE	DUO DE FROMAGES (FOURME D'AMBERT)	TOMME BLANCHE				
FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME SPECULOOS	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME RHUBARBE	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 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"/> CÉLERI REMOULADE	<input type="checkbox"/> POIREAUX VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> CAROTTES RAPÉES A L'ECHALOTTE	<input type="checkbox"/> CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	<input type="checkbox"/> RADIS EMINCÉS VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> CONCOMBRES VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> TOMATE MOZZARELLA VINAIGRETTE
	SAUTE DE VEAU A L'ITALIENNE	FILET DE POULET SAUCE BERCY	CERVELAS À L'ALSACIENNE	GRATIN DE GNOCCHIS	FILET DE COLIN SAUCE PAPRIKA	NORMANDIN DE VEAU AUX OIGNONS	CHILI CON CARNE
	POLENTA / TOMATE AU FOUR	POTATOES	DUO DE HARICOTS À L'AIL ET PDT	À LA VERDURA	PDT ET NAVETS BRAISÉS		
	TOMME GRISE	BRIE	GOUDA	FROMAGE BLANC AIL ET FINES HERBES	TOMME BLANCHE	PURÉE DE CÉLERI	RIZ BIO
CRUMBLE FRUITS ROUGES	FLAN CHOCOLAT	MOUSSE CITRON Vieil Moutier (62)	GATEAU POMME MIEL ET FLEUR D'ORANGER	FAR BRETON			
Menu B	<input type="checkbox"/> CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL	<input type="checkbox"/> SALADE DE LENTILLES BIO	<input type="checkbox"/> ROSETTE ET CORNICHONS	<input type="checkbox"/> CREPE AU FROMAGE	<input type="checkbox"/> CLAFOUTIS CHÈVRE TOMATE ET BASILIC	FROMAGE FONDU	MORBIER
	AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE NANTUA	FILET DE MERLU À L'ANETH	OMELETTE AU FROMAGE	JAMBON BLANC	ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME		
	COQUILLETES BIO	SALSIFIS GRATINÉS ET PDT	PETIT POIS ET CAROTTES	PURÉE DE LÉGUMES	FARFALLES	FRUIT DE SAISON	TARTE ABRICOT
	TOMME GRISE	BRIE	GOUDA	FROMAGE BLANC AIL ET FINES HERBES	TOMME BLANCHE		
LIÉGEOIS CAFÉ Vieil Moutier (62)	FRUIT DE SAISON	PÊCHE AU SIROP	VELOUTE AUX FRUITS	CRÈME DESSERT CAMEL Vieil Moutier (62)			

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
	SAUTE DE DINDE SAUCE NORANDE	TOMATE FARCIE ET SAUCE TOMATE	SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS	POTÉE SARTHOISE (VOLAILLE, LAPIN, CHOUX, PETITS POIS, CAROTTES, NAVETS, PDT)	FILET DE LIEU SAUCE CURRY	CARBONADE FLAMANDE (BŒUF)	RÔTI DE PORC FACON ORLOFF
	POMMES DE TERRE AUX CHAMPIGNONS	RIZ BIO	LENTILLES BIO	DUO DE FROMAGE (CHÈVRE)	PDT ET JULIENNE DE LÉGUMES		
	BRIE	EMMENTAL	TOMME NOIRE	PITHIVIERS	GOUDA	PURÉE MUSCADÉE	POMMES DE TERRE PAILLASSON ET PETITS POIS
	MOUSSE CITRON Vieil Moutier (62)	CRÈME PRALINÉE Vieil Moutier (62)	FRUIT DE SAISON		GÂTEAU ANANAS COCO		
Menu B	<input type="checkbox"/> COURGETTES RAPÉES VINAIGRETTE	<input type="checkbox"/> TARTE PROVENÇALE	<input type="checkbox"/> RILLETTES 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	CANTAL
	SEMOULE BIO	TAGLIATELLES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS ET PDT	PURÉE D'HARICOTS VERTS	FONDUE DE POIREAUX		
	BRIE	EMMENTAL	TOMME NOIRE	DUO DE FROMAGE (CHÈVRE)	GOUDA	SEMOULE AU LAIT	PARIS BREST
	CLAFOUTIS AUX PÊCHES	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME 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
	SAUTE DE BŒUF SAUCE OLIVE	FILET DE POULET AU MUNSTER	SAUCISSE FUMÉE	SPAGHETTIS ALL'ARRABIATA	FILET DE POISSON BORDELAISE		SAUTÉ DE VEAU MARENGO
	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL ET PDT	COURGETTES ET POMMES DE TERRE VAPEUR	GRATIN DAUPHINOIS	(PLAT COMPLET)	POLENTA / TOMATES PROVENÇALES	BOULETTES D'AGNEAU AU CUMIN	
	CARRÉ LIGUEIL	BLEU	BUCHETTE LAIT MÉLANGE	DUO DE FROMAGE (GORGONZOLA)	TOMME GRISE		
	TARTE À LA RHUBARBE	CREME DESSERT VANILLE Vieil Moutier (62)	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU RICOTTA AMANDES ET CITRON	MOUSSE CHOCOLAT Vieil Moutier (62)	SEMOULE BIO AUX PETITS LEGUMES	PURÉE GRAND-MÈRE
Menu B	<input type="checkbox"/> SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON	<input type="checkbox"/> LENTILLES BIO 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	WELSH	SAUTE DE DINDE SAUCE CHAMPIGNON	FROMAGE FONDU	MORBIER
	JEUNES CAROTTES ET PDT	RIZ BIO JAUNE	A LA FLORENTINE ET PDT	FRITES	POMMES DE TERRE RISSOLÉES		
	CARRÉ LIGUEIL	BLEU	BUCHETTE LAIT MÉLANGE	DUO DE FROMAGE (GORGONZOLA)	TOMME GRISE	FRUIT DE SAISON	ÉCLAIR VANILLE
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	MIRABELLES AU SIROP	YAOURT NATURE SUCRE	LIÉGEOIS CAFÉ Vieil Moutier (62)	COMPOTE POMME 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"/> CROISSON 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 SAUTE DE BOEUF FACON TAJINE SEMOULE BIO ET LÉGUMES TAJINE EMMENTAL TARTE AUX PRUNES	<input type="checkbox"/> CONCOMBRES VINAIGRETTE AIGUILLETTE DE POULET SAUCE CRÈME ECRASÉ DE POMMES DE TERRE CAMEMBERT ENTREMET PISTACHE	<input type="checkbox"/> SALAMI ET CORNICHONS CHIPOLATAS CHOU FLEUR ET POMME DE TERRE SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> ÉMIETTÉ DE SAUMON AU FROMAGE BLANC CIBOULETTE BŒUF AU SIROP D'ERABLE PATATE DOUCE ET MAÏS PLATEAU DE FROMAGE (CHEDDAR) BROWNIES AUX CRANBERRIES	<input type="checkbox"/> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE QUENELLES DE BROCHET SAUCE ARMORICAINE RIZ BIO 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 DINDE TAGLIATELLES / COURGETTES AU THYM
Menu B	<input type="checkbox"/> SALADE COLESLAW JAMBON BRAISÉ SAUCE AU VIN LENTILLES BIO EMMENTAL YAOURT AROMATISÉ	<input type="checkbox"/> SAUCISSON À L'AIL CORNICHON LASAGNES DE POISSON AUX ÉPINARDS CAMEMBERT COMPOTE DE POMMES	<input type="checkbox"/> CAROTTES RONDELLES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE OMELETTE RATATOUILLE ET POMMES DE TERRE SAINT PAULIN PÊCHE COULIS FRUITS ROUGE	<input type="checkbox"/> BETTERAVES VINAIGRETTE FICELLE PICARDE (PLAT COMPLET) PLATEAU DE FROMAGE (CHEDDAR) FLAN CARAMEL Vieil Moutier (62)	<input type="checkbox"/> RILLETES ET CORNICHON SAUTE DE DINDE AU BASILIC FLAN DE LÉGUMES PROVENÇAUX EDAM FROMAGE BLANC AUX FRUITS	<input type="checkbox"/> FROMAGE FRAIS FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> TOMME NOIRE 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.

