



Semaine du 04 au 10 janvier 2021

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

	lundi 4 janvier Odilon	mardi 5 janvier Edouard	mercredi 6 janvier Méline	jeudi 7 janvier Raymond	vendredi 8 janvier Lucien	samedi 9 janvier Alix	dimanche 10 janvier Guillaume
Menu A	☐ CRÊPE AUX CHAMPIGNONS ESCALOPE DE DINDE SAUCE À L'ECHALOTE COQUILLETES BIO ET FROMAGE RÂPÉ BRIE FRUIT DE SAISON	☐ MUSEAU EN VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF SAUCE AU THYM PETITS POIS ET POMMES DE TERRE CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE CRÈME VANILLE (VIEIL MOUTIERS)	☐ BETTERAVES PERSIL VINAIGRETTE SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS PURÉE DE CAROTTES EDAM GALETTE DES ROIS	REPAS NORMAND ☐ SALADE VERTE, NOIX ET VINAIGRETTE AU CIDRE TARTE AU PONT L'ÉVÊQUE POMMES DE TERRE SAUTÉES DUO DE FROMAGES (CAMEMBERT) POMME AU FOUR	☐ CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE AU VIN BLANC SEMOULE BIO AUX PETITS LÉGUMES GOUDA MOUSSE SPECULOOS	☐ MENU TRADITION SALADE D'ARTICHAUT VINAIGRETTE OMELETTE SAUCE AUX HERBES ÉPINARDS BÉCHAMEL ET POMMES DE TERRE	☐ MENU TRADITION PÂTÉ EN CROÛTE POT AU FEU (PALERON BRAISÉ) LÉGUMES DU POT (CAROTTES, POIREAUX, NAVETS, PDT)
	Menu B	☐ POMELOS ET SUCRE ÉCHINE DE PORC FUMÉ SAUCE MOUTARDE LENTILLES BIO BRIE COMPOTE POMME POIRE BISCUIT	☐ SALADE CHÈVRE LARDONS VINAIGRETTE BRANDADE DE POISSON CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE FRUIT DE SAISON	☐ ŒUF DUR MAYONNAISE PAPRIKA ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE SUPRÊME RIZ BIO ET FONDUE DE POIREAUX EDAM COCKTAIL DE FRUITS	☐ RILLETES DE THON NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU POIVRE ENDIVES BRAISÉES ET POMMES DE TERRE DUO DE FROMAGES (CAMEMBERT) YAOURT AROMATISÉ	☐ BLANCS DE POIREAUX EN VINAIGRETTE SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE FENOUIL ET POMMES DE TERRE GOUDA TARTE ANANAS	☐ FROMAGE FRAIS 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 11 au 17 janvier 2021

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

	lundi 11 janvier Paulin	mardi 12 janvier Tatiana	mercredi 13 janvier Yvette	jeudi 14 janvier Nina	vendredi 15 janvier Rémi	samedi 16 janvier Marcel	dimanche 17 janvier Roseline
Menu A	<input type="checkbox"/> HARICOTS VERTS VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET SAUCE MAROILLES PURÉE DE LÉGUMES BLEU CRÈME PÂTISSIÈRE AUX FRUITS	<input type="checkbox"/> ROSETTE ET BEURRE TARTIFLETTE (PLAT COMPLET) CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> SALADE D'HARICOTS ROUGES VINAIGRETTE RÔTI DE BŒUF SAUCE OIGNONS GRATIN DE POTIMARRON SAINT NECTAIRE ANANAS AU KIRSCH	MENU BOURGOGNE <input type="checkbox"/> FEUILLETÉ À LA VIANDE JAMBON GRILLE SAUCE AU VIN CAROTTES AUX OIGNONS ET POMMES DE TERRE DUO DE FROMAGES (CHAOURCE) FLAMUSSE AU POMMES (GATEAU AUX POMMES)	<input type="checkbox"/> SALADE DE CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE MARMITE DE LA MER (FILET DE COLIN ET FRUITS DE MER) RIZ BIO / PANAIS TOMME BLANCHE CAKE À L'ORANGE	<input type="checkbox"/> ENDIVES MIMOLETTE VINAIGRETTE BOUDIN NOIR ET COMPOté DE POMMES ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	<input type="checkbox"/> TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHON SAUTÉ DE BŒUF STROGONOFF PETITS POIS À LA FRANCAISE
	Menu B	<input type="checkbox"/> CERVELAS ET CORNICHONS LASAGNES A LA BOLOGNAISE BLEU SALADE D'AGRUMES	<input type="checkbox"/> ŒUF DUR MAYONNAISE CIBOULETTE POISSON MEUNIÈRE ET QUARTIER DE CITRON CHOUX DE BRUXELLES ET POMMES DE TERRE CAMEMBERT BEIGNET AUX POMMES	<input type="checkbox"/> MÉDAILLON DE SURIMI SAUCE COCKTAIL PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE FORESTIÈRE COQUILLETES BIO ET FROMAGE RÂPÉ SAINT NECTAIRE CRÈME DESSERT CARAMEL (VIEIL MOUTIERS)	<input type="checkbox"/> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE BOULETTES D'AGNEAU PIPERADE DE LÉGUMES ET SEMOULE BIO DUO DE FROMAGES (CHAOURCE) FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> SALADE DE MÂCHE ET VINAIGRETTE CUISSE DE POULET AU JUS POLENTA CREMEUSE TOMME BLANCHE FROMAGE BLANC ET MIEL	<input type="checkbox"/> FROMAGE FONDU 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 18 au 24 janvier 2021

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

	<i>lundi 18 janvier</i> Prisca	<i>mardi 19 janvier</i> Marius	<i>mercredi 20 janvier</i> Sébastien	<i>jeudi 21 janvier</i> Agnès	<i>vendredi 22 janvier</i> Vincent	<i>samedi 23 janvier</i> Barnard	<i>dimanche 24 janvier</i> François de Sales
Menu A	<input type="checkbox"/> CHOU ROUGE VINIAGRETTE SAUTÉ DE DINDE À L'ESTRAGON HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE BRIE GATEAU AU MIEL	<input type="checkbox"/> TARTE AU FROMAGE HACHIS PARMENTIER (PLAT COMPLET) MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> CÉLERI AUX NOIX VINIAGRETTE QUENELLES NATURE À LA TOMATE CAROTTES À L'AIL ET POMMES DE TERRE GOUDA ECLAIR VANILLE	MENU PICARDIE <input type="checkbox"/> FLAMICHE DU PECHEUR JOUE DE PORC PICARDE POMME DE TERRE GRENAILLES DUO DE FROMAGES (MAROILLE AOP) COMPOTE POMME POIRE SPÉCULOOS	<input type="checkbox"/> SALADE D'ARTICHAUT VINIAGRETTE PAUPIETTE DE POISSON SAUCE HOLLANDAISE BLE AUX PETITS LÉGUMES EDAM TARTE AU CITRON	<input type="checkbox"/> BETTERAVES VINIAGRETTE ECHALOTE ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE POMMES DE TERRE SAUTÉES	<input type="checkbox"/> CRÊPE AU FROMAGE SAUTE DE VEAU MARENGO POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ET TAGLIATELLES
	Menu B	<input type="checkbox"/> TERRINE DE LAPIN QUICHE PROVENCALE (PLAT COMPLET) BRIE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> TABOULÉ ORIENTAL (SEMOULE BIO) FILET DE MERLU BLANC À L'ANETH ÉPINARDS À LA CRÈME ET POMMES DE TERRE MIMOLETTE LIÉGEOIS CHOCOLAT (VIEIL MOUTIER)	<input type="checkbox"/> ŒUF DUR MAYONNAISE CERVELAS À L'ALSACIENNE FLAGEOLETS AU JUS GOUDA FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> SALADE D' ENDIVES AU BLEU VINIAGRETTE TOMATE FARCIE AU BŒUF SAUCE TOMATE RIZ BIO DUO DE FROMAGES (MAROILLES AOP) PETITS SUISSES SUCRÉS	<input type="checkbox"/> TARTE PAYSANNE (lardons, crème, fromage) AIGUILLETES DE POULET AU CURRY PURÉE DE BROCOLIS EDAM FLAN CHOCOLAT (VIEIL MOUTIER)	FROMAGE FRAIS NATURE CRÈME PRALINÉ (VIEIL MOUTIER)

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 25 au 31 janvier 2021

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

	lundi 25 janvier Ananie	mardi 26 janvier Paule	mercredi 27 janvier Angele	jeudi 28 janvier Thomas d'Aquin	vendredi 29 janvier Gildas	samedi 30 janvier Martine	dimanche 31 janvier Marcelle
Menu A	☐ PAMPLEMOUSSE ET SUCRE ALOUETTE DE BOEUF SAUCE PROVENCALE JULIENNE DE LEGUMES ET RIZ BIO TOMME GRISE BROWNIE CHOCOLAT ET NOIX	☐ PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS CORDON BLEU HARICOTS BEURRE PERSILLÉS ET POMMES DE TERRE CARRÉ LIGUEIL FRUIT DE SAISON	☐ MACÉDOINE MAYONNAISE NORMANDIN DE VEAU AU POIVRE GRATIN DE CHOUX FLEURS ET POMMES DE TERRE BLEU FLAN VANILLE DE (VIEIL MOUTIERS)	MENU NORVEGIEN ☐ RILLETES AUX HARENGS FARIKAL (SAUTE D'AGNEAU) LEGUMES DU POT DUO DE FROMAGE (GOUDA) GATEAU POMMES CANNELLE	☐ SAUCISSON À L'AIL ET BEURRE POISSON MEUNIÈRE ET CITRON FONDUE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE COULOMMIERS COMPOTE POMME VANILLE	☐ CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À LA CORIANDRE RÔTI DE PORC SAUCE BASQUAISE MACARONIS ET FROMAGE RÂPÉ	☐ CROISILLON DUBARRY LAPIN AUX PRUNEAUX PETITS POIS ET POMMES DAUPHINES
	Menu B	☐ QUICHE LORRAINE SAUTÉ DE DINDE À LA CRÈME SALSIFIS ET POMMES DE TERRE PERSILLÉES TOMME GRISE COMPOTE POMME ORANGE	☐ SALADE MIMOSA TORTIS BOLOGNAISE AU THON CARRÉ LIGUEIL YAOURT AUX FRUITS	☐ TARTE FORESTIÈRE SAUTÉ DE PORC SAUCE AU CIDRE CAROTTES À L'AIL ET SEMOULE BIO BLEU FRUIT DE SAISON	☐ SALADE DE PÂTES AU SURIMI ŒUFS DURS À LA FLORENTINE (ÉPINARDS ET PDT) DUO DE FROMAGE (GOUDA) CRÈME DESSERT CHOCOLAT (VIEIL MOUTIERS)	☐ CÉLERI SAUCE RÉMOULADE CUISSE DE POULET AU THYM JARDINIÈRE DE LÉGUMES COULOMMIERS MOUSSE CAFÉ (VIEIL MOUTIERS)	☐ MENU TRADITION RÔTI DE PORC SAUCE BASQUAISE MACARONIS ET FROMAGE RÂPÉ

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 01 au 07 février 2021

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

	lundi 1 février Ella	mardi 2 février Theophane	mercredi 3 février Blaise	jeudi 4 février Veronique	vendredi 5 février Agathe	samedi 6 février Gaston	dimanche 7 février Eugenie
Menu A	☐ CLAFOUTIS NORMAND ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE HARCIOTS VERTS ET POMMES DE TERRE TOMME NOIRE COMPOTE POMME BANANE	☐ ROSETTE ET BEURRE BOULETTES D'AGNEAU AU CURRY SEMOULE BIO AUX RAISINS ET LÉGUMES COUSCOUS SAINT PAULIN YAOURT AUX FRUITS	☐ ENDIVES AU FROMAGE VINAIGRETTE BŒUF BOURGUIGNON PENNES ET FROMAGE RÂPÉ EMMENTAL FRUIT DE SAISON	MENU LORRAIN ☐ FROMAGE DE TETE BOUCHÉE À LA REINE RIZ BIO DUO DE FROMAGE (TOMME DE LORRAINE) TARTE MIRABELLE	☐ HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE CRÈME FENOUIL BRAISÉ ET POMMES DE TERRE COULOMMIERS CAKE AUX NOISETTES	MENU TRADITION ☐ SALADE DE POMMES DE TERRE AU CERVELAS ÉMINCÉ DE BŒUF HARICOTS BLANCS BIO À LA TOMATE	MENU TRADITION ☐ PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON CH'TIFLETTE (PLAT COMPLET) CANTAL MOUSSE AU NOUGAT
	Menu B	☐ CŒUR DE PALMIER EN VINAIGRETTE SAUCISSE FUMÉE AU JUS LENTILLES BIO TOMME NOIRE CRÈME PRALINÉ (VEIL MOUTIER)	☐ SALADE DE PERLES VINAIGRETTE FILET DE MERLU BLANC À L'ANETH BROCOLIS ET POMMES DE TERRE SAINT PAULIN CRÊPE AU SUCRE	☐ TERRINE DE POISSONS ESCALOPE VIENNOISE SAUCE TOMATE CAROTTES AU CUMIN ET POMMES DE TERRE EMMENTAL CRÈME DESERT VANILLE (VIELLE MOUTIER)	☐ SALADE BERLINOISE CROQUE MONSIEUR (PLAT COMPLET) DUO DE FROMAGE (TOMME DE LORRAINE) FRUIT DE SAISON	☐ OEUF DUR MAYONNAISE SAUTÉ DE POULET AUX OIGNONS GRATIN DE POTIRON COULOMMIERS ANANAS AU SIROP	☐ FROMAGE FRAIS LIÉGEOIS CAFE

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 08 au 14 février 2021

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

	lundi 8 février Jacqueline	mardi 9 février Apolline	mercredi 10 février Arnaud	jeudi 11 février Héloïse	vendredi 12 février Félix	samedi 13 février Béatrice	dimanche 14 février Valentin
Menu A	☐ CRÊPE AUX CHAMPIGNONS ÉMINCE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE ENDIVES BRAISÉES ET POMMES DE TERRE SAINT NECTAIRE CRÈME DESSERT CARAMEL (VIEIL MOUTIER)	☐ SAUCISSON ET CORNICHONS CUISSE DE POULET AUX OLIVES GRATIN DE CHOU FLEUR CAMEMBERT ENTREMET VANILLE	☐ SALADE DE MÂCHE ET VINAIGRETTE OMELETTE CIBOULETTE POMMES DE TERRE GRENAILLES BÛCHE LAIT MÉLANGE GÂTEAU À LA BANANE COULIS CHOCOLAT	MENU NOUVEL AN CHINOIS ☐ SALADE CHINOISE (POUSSE DE SOJA, CONCOMBRE, CÉLERI, CAROTTES) NEMS DE VOLAILLE RIZ BIO FACON CANTONNAIS DUO DE FROMAGE (BRIE) TARTE NOIX DE COCO	☐ BETTERAVES VINAIGRETTE LASAGNES DE SAUMON TOMME GRISE FONDANT CHOCOLAT	MENU TRADITION ☐ RILLETES ET CORNICHON CHIPOLATAS SAUCE AUX HERBES PURÉE DE LÉGUMES	MENU TRADITION ☐ FEUILLETÉ DE VIANDE GIGOT D'AGNEAU SAUCE À L'AIL FLAGEOLETS / HARICOTS
	Menu B	☐ CHOU BLANC AUX RAISINS VINAIGRETTE ALOUETTE SANS TÊTE SAUCE BRUNE MACARONIS AU FROMAGE SAINT NECTAIRE POMME AU FOUR	☐ MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE FILET DE COLIN SAUCE AURORE SEMOULE BIO CAMEMBERT YAOURT NATURE SUCRÉ	☐ TERRINE DE SAUMON ROTI DE DINDE SAUCE JUS AU THYM CAROTTES ET POMMES DE TERRE BÛCHE LAIT MÉLANGE COMPOTE POMME POIRE	☐ SALADE D' ENDIVES VINAIGRETTE WELSH FRITES DUO DE FROMAGE (BRIE) MOUSSE CITRON	☐ QUICHE AU MAROILLES AOP CORDON BLEU ÉPINARDS BÉCHAMEL ET POMMES DE TERRE TOMME GRISE FRUIT DE SAISON	☐ FROMAGE FONDU 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 15 au 21 Février 2021

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

	lundi 15 février Claude	mardi 16 février Julienne	mercredi 17 février Alexis	jeudi 18 février Bernadette	vendredi 19 février Gabin	samedi 20 février Aimée	dimanche 21 février Pierre Damien
Menu A	☐ CÉLERI RÉMOULADE	☐ TARTE AUX POIREAUX	☐ PÂTÉ EN CROÛTE	MENU BRETON ☐ SALADE D'ARTICHAUTS	☐ PAMPLEMOUSSE ET SUCRE	☐ BETTERAVES VINAIGRETTE	☐ ANDOUILLE ET CORNICHON
	AIGUILLETES DE POULET AU THYM	SPAGHETTIS	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHASSEUR	GALETTE BRETONNE (ÉMINCÉ DE POULET, FROMAGE RÂPÉ, SAUCE BÉCHAMEL, TOMATE)	DOS DE COLIN SAUCE CRÉMEUSE		
	POTATOES	BOLOGNAISE	HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE	SALADE VERTE	JULIENNE DE LÉGUMES ET RIZ BIO	DAUBE DE BOEUF	PARMENTIER DE CANARD
	EDAM	SAINT PAULIN	BLEU	DUO DE FROMAGE (TOMME)	CAMEMBERT		
	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	FLAN CAMEL (VIEIL MOUTIER)	COMPOTE POMME ET PALET BRETON	CAKE AU CHOCOLAT	CAROTTES AU THYM ET POMMES DE TERRE	SALADE VERTE
Menu B	☐ CHOU ROUGE VINAIGRETTE	☐ TABOULÉ ORIENTAL (SEMOULE BIO)	☐ CAROTTES RAPÉES AU MAIS, VINAIGRETTE	☐ MÉDAILLON DE SURIMI SAUCE COCKTAIL	☐ CERVELAS VINAIGRETTE ECHALOTE		
	RÔTI DE PORC AU JUS	MARMITE DE LA MER	GRATIN POLONAIS (ŒUFS DURS,	TOMATE FARCIE SAUCE TOMATE	TAJINE DE DINDE ET SES LÉGUMES	FROMAGE FRAIS	BRIE
	GRATIN DE BLETTES ET POMMES DE TERRE	ET SES LÉGUMES DE SAISONS (CAROTTES, NAVETS, POMMES DE TERRE)	CHOUX FLEURS, PDT)	COQUILLETES BIO ET FROMAGE	SEMOULE BIO		
	EDAM	SAINT PAULIN	BLEU	DUO DE FROMAGE (TOMME)	CAMEMBERT	LIÉGEOIS VANILLE (VIEIL MOUTIER)	PARIS BREST
	YAOURT AROMATISÉ	ANANAS AU SIROP	BEIGNET FRAMBOISE	CRÈME DESSERT CAFÉ (VIEIL MOUTIER)	FROMAGE BLANC AU COULIS 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 22 au 28 février 2021

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

	lundi 22 février Isabelle	mardi 23 février Lazare	mercredi 24 février Modeste	jeudi 25 février Roméo	vendredi 26 février Nestor	samedi 27 février Honorine	dimanche 28 février Romain
Menu A	☐ BROCOLIS SAUCE ÉCHALOTE SAUTÉ DE BŒUF FACON TAJINE SEMOULE BIO AUX RAISINS CARRÉ LIGUEIL POIRE AU CARAMEL	☐ SALADE DE CHEVRIERS VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE AUX OIGNONS HARICOTS BEURRE ET TOMATES CAMEMBERT ÉCLAIR CHOCOLAT	☐ FRIAND JAMBON FROMAGE BOUL'BOEUF AU ROMARIN NAVETS ET POMMES DE TERRE TOMME GRISE FRUIT DE SAISON	MENU AQUITAINE ☐ MOUSSE DE CANARD ET CORNICHON BOUDIN NOIR AUX PÊCHES POMMES SAUTÉES DUO DE FROMAGE (CHEVRE) PRUNEAUX AU SIROP	☐ SALADE D' ENDIVES VINAIGRETTE POISSON PANÉ ET CITRON ÉPINARDS BÉCHAMEL ET POMMES DE TERRE GOUDA GATEAU A LA BANANE	☐ POIREAUX VINAIGRETTE CHILI CON CARNE RIZ BIO	☐ SALADE ET DÉS D'EMMENTAL NAVARIN D'AGNEAU DUO DE HARICOTS
	Menu B	☐ CRÊPE AU FROMAGE ESCALOPE DE PORC SAUCE AUX HERBES PETITS POIS MIJOTÉS CARRÉ LIGUEIL CRÈME PRALINÉ (VIEIL MOUTIER)	☐ ŒUFS DURS MAYONNAISE BRANDADE DE POISSON (PLAT COMPLET) CAMEMBERT YAOURT NATURE SUCRÉ	☐ CHOU BLANC VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE PORC AUX OIGNONS PENNES ET FROMAGE TOMME GRISE COMPOTE POMME FRUITS ROUGES	☐ CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE JAMBON DE DINDE SAUCE BRUNE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES DUO DE FROMAGE (CHEVRE) TARTE AUX POMMES	☐ ROSETTE ET CORNICHONS SPAGHETTIS À LA CARBONARA DE VOLAILLE (PLAT COMPLET) GOUDA MOUSSE AU CHOCOLAT (VIEIL MOUTIER)	FROMAGE AIL ET FINES HERBES TOMME NOIRE LIÉGEOIS VANILLE (VIEIL MOUTIER)

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.

