



# Semaine du 28 Décembre au 03 Janvier 2021

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

	<b>lundi 28 décembre</b> Gaspard	<b>mardi 29 décembre</b> David	<b>mercredi 30 décembre</b> Roger	<b>jeudi 31 décembre</b> Sylvestre	<b>vendredi 1 janvier</b> Marie	<b>samedi 2 janvier</b> Basile	<b>dimanche 3 janvier</b> Genevieve
				<b>RÉVEILLON</b>		<b>MENU TRADITION</b>	<b>MENU TRADITION</b>
<b>Menu A</b>	<input type="checkbox"/> CHOU BLANC VINAIGRETTE <b>COUSCOUS (pilon de poulet, merguez, boulettes agneau)</b> LÉGUMES COUSCOUS ET <b>SEMOULE BIO</b> MIMOLETTE GATEAU A L'ANANAS	<input type="checkbox"/> DESSERTS ROUGES VINAIGRETTE <b>CUISSE DE POULET</b> SAUCE AU POIVRE <b>POMMES DE TERRE</b> RISSOLÉES MORBIER CRÈME DESSERT CHOCOLAT ( de <b>Vieil Moutier</b> )	<input type="checkbox"/> SALAMI CORNICHONS GRATIN DE MACARONIS À LA VOLAILLE ET AUX CHAMPIGNONS (plat complet) TOMME NOIRE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> SALADE DE FENOUIL VINAIGRETTE AIL FILET DE SAUMON SAUCE MOUTARDE ET FINES HERBES <b>RIZ BIO JAUNE AUX</b> PETITS LÉGUMES BRIE SALADE EXOTIQUE	<input type="checkbox"/> FEUILLETÉ DE CRUSTACÉS SAUTÉ DE CHAPON SAUCE AU FOIE GRAS POMMES GRENAILLES ET DUO DE CAROTTES CHEVRE PÂTISSERIE FESTIVE	<input type="checkbox"/> <b>CÉLERI</b> VINAIGRETTE <b>PALERON DE BŒUF</b> SAUCE BERCY FLAGEOLETS À L'AIL FROMAGE FONDU FLAN CAMEL ( de <b>Vieil Moutier</b> )	<input type="checkbox"/> <b>ENDIVES</b> AU BLEU MINI JAMBONNEAU GRATIN DAUPHINOIS ET HARICOTS VERTS COMTÉ TARTE POMME CANNELLE
<b>Menu B</b>	<input type="checkbox"/> MACÉDOINE MAYONNAISE SAUTÉ DE <b>BŒUF</b> AUX OLIVES TORTIS ET FROMAGE MIMOLETTE COMPOTE DE <b>POMMES</b>	<input type="checkbox"/> CRÊPE AUX CHAMPIGNONS ENDIVES AU JAMBON <b>POMMES DE TERRE</b> MORBIER POIRE AU SIROP	<input type="checkbox"/> RILLETTE DE THON OMELETTE SAUCE CREMEUSE CHOUX FLEURS BÉCHAMEL ET <b>POMMES DE TERRE</b> TOMME NOIRE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	<input type="checkbox"/> ŒUFS DURS MAYONNAISE SPAGHETTIS BOLOGNAISE (PLAT COMPLET) BRIE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> SALADE D'ASPERGES TARTE AU FROMAGE (PLAT COMPLET) CHEVRE MOUSSE AU CHOCOLAT (de <b>Vieil Moutier</b> )		

Legende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Poisson MSC** | **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.

