



Semaine du 07 au 13 Mars 2022

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

	lundi 7 mars Félicité	mardi 8 mars Jean de Dieu	mercredi 9 mars Françoise	jeudi 10 mars Vivien	vendredi 11 mars Rosine	samedi 12 mars Justine	dimanche 13 mars Rodrigue
				MENU LIMOUSIN			MENU TRADITION
Menu A	☐ BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE	☐ ŒUFS DURS SCE COCKTAIL	☐ BETTERAVES VINAIGRETTE	☐ SALADE VERTE VINAIGRETTE	☐ TABOULÉ	☐ MACÉDOINE VINAIGRETTE	☐ RADIS ROSES RÂPÉS SAUCE RAVIGOTE
	COUSCOUS GARNI (PLAT COMPLET)	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE SCE TOMATE	SAUCISSE FUMÉE	FONDUE CREUSOISE	FILET DE MERLU SAUCE HOLLANDAISE	SAUTÉ DE BŒUF SCE BRUNE	CHOUCROUTE
	CARRE DE LIGUEIL	GRATIN DE CHOU FLEUR ET PDT	LENTILLES BIO	JAMBON CRU ET ROSETTE / POMMES DE TERRE VAPEUR	ÉPINARDS BÉCHAMEL ET PDT		
	ANANAS AU SIROP	MIMOLETTE	BRIE	DUO DE FROMAGES (BLEU)	TOMME GRISE		
		FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX POIRES	CAKE AUX AMANDES	TORTIS ET FROMAGE	GARNIE
Menu B	☐ CÉLERI VINAIGRETTE	☐ HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE À L'ESTRAGON	☐ MÉDAILLON DE SURIMI MAYONNAISE	☐ CAKE PROVENCALE	☐ RILLETES DE PORC		
	HACHÉ DE VEAU SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	TAGLIATELLES	BŒUF STROGONOFF	QUENELLES VOLAILLE SCE AURORE	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	FROMAGE FONDU	MORBIER
	SALSIFIS AU BEURRE ET PDT	AU SAUMON	MÉLANGE POIREAUX NAVETS ET POMMES DE TERRE	POELEE LEGUMES	POMMES DE TERRE SAUTÉES		
	CARRE DE LIGUEIL	MIMOLETTE	BRIE	DUO DE FROMAGES (BLEU)	TOMME GRISE	POIRE AU SIROP	ÉCLAIR AU CHOCOLAT
	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE POMMES FRUITS ROUGES	LIÉGEOIS CAFÉ	ILE FLOTTANTE	COMPOTE POMME VANILLE		

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





Semaine du 14 au 20 Mars 2022

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

	lundi 14 mars Mathilde	mardi 15 mars Louise	mercredi 16 mars Bénédicte	jeudi 17 mars Patrice	vendredi 18 mars Cyrille	samedi 19 mars Joseph	dimanche 20 mars Printemps
				MENU ST PATRICK			MENU TRADITION
Menu A	☐ HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE	☐ CHOU ROUGE AUX POMMES	☐ CAROTTES RONDELLES AU CUMIN	☐ QUICHE AU SAUMON	☐ SALADE DE LENTILLES AU LARDONS	☐ ENDIVES VINAIGRETTE AU CITRON	☐ PÂTÉ DE FOIE
	HACHIS PARMENTIER (PLAT COMPLET)	BOULETTE DE BŒUF SCE TOMATE	CORDON BLEU SCE PROVENCALE	POT AU FEU D'AGNEAU	CASSOLETTE DE COLIN	ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE	SAUTÉ DE POULET A LA BIÈRE
	GOUDA	CAMEMBERT	SAINT PAULIN	DUO DE FROMAGES (CHEDDAR)	BRIE	POMMES SAUTEES	ROSTIS / CAROTTES PERSILLÉES
	CAKE CITRON	CREME DESSERT CAMEL	RIZ AU LAIT	GALEAU AU CHOCOLAT ET À LA BIÈRE	SALADE DE FRUITS		
Menu B	☐ HOUMOUS	☐ SALADE DE PÂTES (COQUILLETTE BIO)	☐ SALAMI	☐ MACEDOINE DE LEGUMES	☐ NAVETS RÂPÉES VINAIGRETTE	FROMAGE FRAIS	CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE
	SAUTÉ DE PORC AU THYM	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE AU BASILIC	OMELETTE SCE TOMATE	BOUCHE A LA REINE	RÔTI DE DINDE SAUCE CRÈME		
	ENDIVES BRAISÉES ET PDT	BROCOLIS ET PDT	MACARONIS ET FROMAGE	RIZ CAMARGUE	PETITS POIS AUX OIGNONS	MOUSSE CAFE	TARTE BOURDALOUE
	GOUDA	CAMEMBERT	SAINT PAULIN	DUO DE FROMAGES (CHEDDAR)	BRIE		
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME ORANGE	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	CRÈME AUX ŒUFS		

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





Semaine du 21 au 27 Mars 2022

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

	lundi 21 mars Clémence	mardi 22 mars Léa	mercredi 23 mars Victorien	jeudi 24 mars Cath , Su	vendredi 25 mars Annonciation	samedi 26 mars Larissa	dimanche 27 mars Habib
				FRANCHE COMTÉ			MENU TRADITION
Menu A	<input type="checkbox"/> CÉLERI SAUCE RÉMOULADE SAUTÉ DE DINDE FAÇON PESTO HARICOTS VERTS ET PDT TOMME GRISE CAKE FRAMBOISE	<input type="checkbox"/> POIREAUX VINAIGRETTE PATES BOLOGNAISE ET FROMAGES CARRÉ LIGUEIL CRÈME DESSERT VANILLE	<input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE A L'ORANGE CUISSE DE POULET SCE THYM PDT SAUTEES BLEU FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> SALADE FRANC COMTOISE (PDT, COMTE) GRATIN DE SAUCISSE DE MORTEAU (CHOU FLEUR) 0 DUO DE FROMAGES (MORBIER) TARTE MYRTILLES	<input type="checkbox"/> TARTE PROVENCALE MARMITE DE LA MER ET SES LÉGUMES DE SAISON 0 COULOMMIERS MOUSSE FRUITS ROUGES	<input type="checkbox"/> CHOU BLANC RÂPÉS AUX RAISINS LONGE DE PORC AU THYM CAROTTES À LA CRÈME ET PDT	<input type="checkbox"/> RILLETES DE THON CUISSE DE CANETTE A L'ORANGE PETITS POIS / POMMES DAUPHINE
Menu B	<input type="checkbox"/> PANAIS RÂPÉ VINAIGRETTE FILET DE MERLU SCE ANTEH BROCOLIS ET PDT VAPEUR TOMME GRISE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	<input type="checkbox"/> MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS CHOU FARCI PDT VAPEUR 0 CARRÉ LIGUEIL COMPOTE POMME BISCUITÉE	<input type="checkbox"/> OEUF DUR MAYONNAISE AU CURRY NORMANDIN DE VEAU GRATIN DE POTIRON BLEU ILE FLOTTANTE	<input type="checkbox"/> FEUILLETÉ CHAMPIGNONS RÔTI DE BŒUF SCE POIVRE HARICOTS VERTS ET PDT DUO DE FROMAGES (MORBIER) FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> RADIS ROSES RÂPÉS SAUCE BULGARE ROGNON DE BŒUF PUREE AU LAIT COULOMMIERS COMPOTE DE POMME ANANAS	<input type="checkbox"/> FROMAGE FONDU YAOURT AROMATISE	<input type="checkbox"/> MUNSTER TARTE NORMANDE

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





Semaine du 28 Mars au 03 Avril 2022

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

	lundi 28 mars Gontran	mardi 29 mars Gwladys	mercredi 30 mars Amédée	jeudi 31 mars Benjamin	vendredi 1 avril Hugues	samedi 2 avril Sandrine	dimanche 3 avril Richard
				ILE DE FRANCE			MENU TRADITION
Menu A	☐ ROULADE ET CORNICHONS	☐ CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AUX HERBES	☐ BETTERAVES VINAIGRETTE	☐ TOAST PARISIENS (CROQUE MONSIEUR)	☐ OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	☐ POMMES DE TERRE AUX HARENGS	☐ PÂTÉ DE CAMPAGNE
	JAMBON GRILLÉ SAUCE MADÈRE	AIGUILLETES DE POULET AUX CHAMPIGNONS	OMELETTE SCE CIBOULETTE	BŒUF MIROTON	POISSON MEUNIÈRE ET CITRON	CUISSE DE POULET SAUCE AUX HERBES	CASSOULET TOULOUSIN
	HARICOTS BEURRE AU PERSIL ET PDT	POELEE DE LÉGUMES ET PDT AU FOUR	PDT A L'AIL	POMMES DAUPHINES/CAROTTE S AU PERSIL	ÉPINARDS BÉCHAMEL ET PDT		
	TOMME NOIRE	SAINT PAULIN	EMMENTAL	DUO DE FROMAGE (BRIE)	COULOMMIERS	ENDIVES BRAISÉES ET PDT	0
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ	PARIS BREST	COMPOTE POMME FLEUR D'ORANGER			
Menu B	☐ PAMPLEMOUSSE AU SUCRÉ	☐ FEUILLETÉ DE VIANDE	☐ MACÉDOINE MAYONNAISE	☐ COLESLAW	☐ SALADE VERTE	FROMAGE FRAIS	CANTAL
	ALOUETTE DE BOEUF SAUCE CHASSEUR	FILET DE LIEU SAUCE AU CITRON	RÔTI DE PORC SCE MARCHAND DE VIN	PAUPIETTE DE VEAU AUX THYM	LASAGNES BOLOGNAISE		
	SEMOULE BIO	RIZ DE CAMARGUE AUX PETITS LEGUMES	PATES ET FROMAGES	PETITS POIS ET PDT	0	FRUIT DE SAISON	BROWNIE CHOCOLAT ET NOIX
	TOMME NOIRE	SAINT PAULIN	EMMENTAL	DUO DE FROMAGE (BRIE)	COULOMMIERS		
TARTE AU CITRON	LIÉGEOIS VANILLE	COMPOTE DE POMME	FRUIT DE SAISON	TARTE AU FLAN			

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





Semaine du 04 au 10 Avril 2022

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

	lundi 4 avril Isidore	mardi 5 avril Irène	mercredi 6 avril Marcellin	jeudi 7 avril Jean Baptiste	vendredi 8 avril Julie	samedi 9 avril Gautier	dimanche 10 avril Rameaux
				LYON			MENU TRADITION
Menu A	☐ CREPES FROMAGES	☐ SALADE PIÉMONTAISE	☐ RILLETTE DE POISSONS	☐ PATE EN CROUTE ET CORNICHONS	☐ BETTERAVES A LA CIBOULETTE	☐ RADIS ROSE RÂPÉS VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE	☐ ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES
	SAUTÉ DE DINDE SAUCE POIVRE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIERE	ŒUFS DURS A LA FLORENTINE	RÂBLE DE LAPIN FAÇON LYONNAISE	CASSOLETTE DE COLIN AU CITRON		
	PÂTES ET CHAMPIGNONS À L'AIL	CAROTTES ET NAVETS	PDT VAPEUR	ECRASÉ DE POMME DE TERRE AUX OIGNONS	RIZ DE CAMARGUE /EPINARD	SAUCISSES DE TOULOUSE	BŒUF MODE
	SAINT NECTAIRE	CAMEMBERT	BÛCHE LAIT MÉLANGE	DUO DE FROMAGES (DONT BRIE)	TOMME GRISE		
	CAKE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	YAOURT NAUTURE SUCRE	TARTE AUX MYRTILLES	FAR BRETON	HARICOTS BLANC A LA TOMATE	POMMES RISSOLÉES / HARICOTS VERTS A L'AIL
Menu B	☐ COLESLAW	☐ CÉLERI VINAIGRETTE	☐ ENDIVES AU BLEU	☐ TABOULE ORIENTAL	☐ QUICHE AU MUNSTER		
	PALETTE A LA DIABLE	FILET DE SAUMON SCE OSEILLE	MOUSSAKA	RÔTI DE BŒUF SCE POIVRE	ÉMINCÉ DE POULET AUX OIGNONS	FROMAGE FONDU	MORBIER
	HARICOTS VERTS BIO ET PDT	SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES	RIZ CAMARGUE	FRITES AU FOUR	JARDINIÈRE DE LÉGUMES		
	SAINT NECTAIRE	CAMEMBERT	BÛCHE LAIT MÉLANGE	DUO DE FROMAGES (DONT BRIE)	TOMME GRISE	LIÉGEOIS VANILLE	TARTE CHOCOLAT
	COMPOTE POMMES CANNELLE	BEIGNET FRAMBOISE	COMPOTE POMMES FRAISE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME SPECULOOS		

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





Semaine du 11 au 17 Avril 2022

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

	lundi 11 avril Stanislas	mardi 12 avril Jules	mercredi 13 avril Ida	jeudi 14 avril Maxime	vendredi 15 avril Paterne	samedi 16 avril Benoît	dimanche 17 avril Pâques
				AUVERGNE			MENU TRADITION
Menu A	<input type="checkbox"/> SALADE DE PÂTES AU SURIMI CUISSE DE POULET A LA MEXICAINE PETIT POIS AUX OIGNONS ET PDT EDAM CRUMBLE AUX POIRES	<input type="checkbox"/> FEUILLETÉ FORESTIER SAUCISSE FUMÉE LENTILLES BIO CARRÉ DE LIGUEIL FRUIT SAISON	<input type="checkbox"/> POIREAUX VINAIGRETTE BŒUF BOURGUIGNON HARICOTS VERTS BIO ET PDT BLEU MOUSSE AU CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> SALADE AUVERGNATE (BETTERAVES, NOIX, BLEU) TRUFFADE AUVERGNATE (POMME DE TERRE, LARDONS, OIGNONS, BEURRE, TOMME) 0 DUO DE FROMAGES (DONT SAINT NECTAIRE) FLOGGARDE AU POMMES (CLAFOUTIS)	<input type="checkbox"/> QUICHE PROVENÇALE MARMITE DE HARENGS POMMES DE TERRE AU FOUR / LÉGUMES MARMITE CAMEMBERT YAOURT AUX FRUITS	<input type="checkbox"/> ROSETTE ET CORNICHONS PENNES ET FROMAGE FAÇON CARBONARA	<input type="checkbox"/> ASPERGES VINAIGRETTE NAVARIN D'AGNEAU PDT ROSTIS
Menu B	<input type="checkbox"/> MACEDOINES MAYONNAISE CRÉPINETTE DE PORC SAUCE MOUTARDE GRATIN DE CHOU FLEUR ET PDT EDAM ABRICOT AU SIROP	<input type="checkbox"/> COEUR DE PALMIER FILET DE MERLU SAUCE HOLLANDAISE ÉPINARDS BÉCHAMEL CARRÉ DE LIGUEIL TARTE AU CITRON	<input type="checkbox"/> RILLETES DE PORC CORDON BLEU DE DINDE RIZ CAMARGUE BLEU COMPOTE POMME-RHUBARBE	<input type="checkbox"/> CHOUX FLEURS VINAIGRETTE PÂTES BOLOGNAISE 0 DUO DE FROMAGES (DONT SAINT NECTAIRE) FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> OEUF DUR MAYONNAISE ALOUETTE DE BOEUF SAUCE GRAND MÈRE PURÉE DE POIS CASSÉS BIO CAMEMBERT COCKTAIL DE FRUITS AUX SIROP	<input type="checkbox"/> FROMAGE FRAIS FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> BRIE DESSERT DE Pâques

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





Semaine du 18 au 24 Avril 2022

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

	lundi 18 avril Pâques	mardi 19 avril Emma	mercredi 20 avril Odette	jeudi 21 avril Anselme MENU ALSACE	vendredi 22 avril Alexandra	samedi 23 avril Georges	dimanche 24 avril Souv, Déportés MENU TRADITION
Menu A	☐ TARTE AUX OIGNONS	☐ TERRINE DE POISSON	☐ COLESLAW	☐ BRETZLE	☐ RADIS ROSES RÂPÉS VINAIGRETTE	☐ CAROTTES ROSES RÂPÉS VINAIGRETTE	☐ TERRINE FORESTIÈRE
	COUSCOUS ROYAL (AGNEAU, MERGUEZ, PILON POULET)	GRATIN POLONAIS	CUISSE DE POULET SAUCE BASQUAISE	CHOUCROUTE ALSACIENNE	DOS DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC	BOUDIN NOIR AUX POMMES	CUISSE DE PINTADE SCE PÊCHES
	SEMOULE BIO	(œufs durs, pommes de terre, chou fleur)	HARICOTS VERTS ET PDT	0	RIZ DE CAMARGUE AUX PETITS LEGUMES		
	EMMENTAL	CARRÉ DE L'EST	TOMME GRISE	DUO DE FROMAGE (MUNSTER)	GOUDA		
	TARTE NOIX COCO	CREME DESSERT CARAMEL	FROMAGE BLANC NATURE	GATEAU ALSACIEN	CAKE FRAMBOISE - CHOCOLAT	PURÉE DE POMME DE TERRE	PDT ET ENDIVES BRAISÉES
Menu B	☐ SALADE VERTE ET VINAIGRETTE	☐ CÉLERI VINAIGRETTE	☐ ROSETTE ET OIGNONS BLANCS	☐ ŒUFS DURS SCE COCKTAIL	☐ SALADE DE CHEVRIERS		
	LASAGNE AU SAUMON ET EPINARD	TRIPES A LA MODE CAEN	BOULETTE DE BOEUF SAUCE NAPOLITAINE	PAUPIETTE DE DINDE	POT AU FEU	FROMAGE AIL ET FINES HERBES	BUCHE MÉLANGE
	0	PDT PERSILLEES	SEMOULE BIO	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	LÉGUMES DU POT		
	EMMENTAL	CARRÉ DE L'EST	TOMME GRISE	DUO DE FROMAGE (MUNSTER)	GOUDA	FRUIT DE SAISON	ECLAIR VANILLE
	COMPOTE POMMES- ANANAS	FRUIT DE SAISON	ABRICOTS AU SIROP	COMPOTE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS		

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

