



## Semaine du 26 Octobre au 01 Novembre 2020

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

	Lundi 26 Octobre Saint Dimitri	Mardi 27 Octobre Sainte Émeline	Mercredi 28 Octobre Saints Simon, Jude	Jeudi 29 Octobre Sainte Narcisse	Vendredi 30 Octobre Sainte Bienvenue	Samedi 31 Octobre Saint Quentin	Dimanche 01 Novembre TOUSSAINT
<i>Menu A</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>MENU ALLEMAND</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<b>CHOU ROUGE AUX POMMES</b>	CONCOMBRES VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	BRETZEL	CAKE OLIVES LARDONS		
	POT AU FEU ( <b>BOEUF LOCAL</b> )	POULET SAUCE AU POIVRE	CORDON BLEU	CURRYWURST ( <b>SAUCISSE DE VOLAILLE</b> )	DOS DE <b>CABILLAUD</b> SAUCE DIEPPOISE	<b>SALADE DE LENTILLES BIO</b>	PÂTE DE FOIE ET CORNICHON
	LÉGUMES DU POT ( <b>POMMES DE TERRE LOCALES</b> )	COURGETTES	HARICOTS PLATS	<b>POMMES DE TERRE RISSOLÉES</b>	GRATIN DE CHOUX FLEURS		
	GOUDA	CAMEMBERT	SAINT PAULIN	PLATEAU DE FROMAGES (MUNSTER)	BRIE	SAUTÉ DE <b>BOEUF</b> AUX OLIVES	RÔTI DE DINDE AU MIEL
RIZ AU LAIT	TARTE MIRABELLES	FRUIT DE SAISON	APFELSTRUDEL	FLAN PISTACHE	DUO DE HARICOTS	PETITS POIS À LA FRANÇAISE ET POTATOES	
<i>Menu B</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	TARTE AU THON	FRIAND AU FROMAGE	HOUMMOUS	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE FROMAGÈRE		
	<b>SAUTÉ DE PORC</b> AU THYM	PAUPIETTE DE SAUMON À L'ANETH	BOULETTES DE BOEUF À LA TOMATE	JAMBON	OEUF DURS À LA FORENTINE	TOMME DE MONTAGNE	EMMENTAL
	NAVETS BRAISÉS	<b>MACARONIS</b>	RATATOUILLE ET <b>RIZ BIO</b>	PURÉE DE LÉGUMES	( <b>POMMES DE TERRE</b> ET ÉPINARDS)		
	GOUDA	CAMEMBERT	SAINT PAULIN	PLATEAU DE FROMAGES (MUNSTER)	BRIE	MOUSSE CITRON	TARTE AU CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON	CRÈME PRALINÉ	COMPOTE DE <b>POMMES</b> ET PÊCHE	YAOURT AROMATISÉ	<b>FRUIT DE SAISON</b>			

Légende : **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.

