



## Semaine du 14 au 20 Décembre 2020

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

	<b>lundi 14 décembre</b> Odile	<b>mardi 15 décembre</b> Ninon	<b>mercredi 16 décembre</b> Alice	<b>jeudi 17 décembre</b> Gaël	<b>vendredi 18 décembre</b> Gatien	<b>samedi 19 décembre</b> Urbain	<b>dimanche 20 décembre</b> Théophile
				<b>MENU ALSACIEN</b>		<b>MENU TRADITION</b>	<b>MENU TRADITION</b>
<b>Menu A</b>	<input type="checkbox"/> <b>HARICOTS VERTS</b> VINAIGRETTE  <b>SAUTÉ DE PORC</b> SAUCE AU CIDRE  <b>POMMES DE TERRE</b> SAUTÉES  <b>EDAM</b>  <b>YAOURT AUX</b> FRUITS	<input type="checkbox"/> <b>ENDIVES</b> VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE  <b>ROGNONS DE BŒUF</b> SAUCE AUX OIGNONS  <b>COQUILLETES BIO</b> ET FROMAGE  <b>SAINT PAULIN</b>  <b>CRÈME CHOCOLAT</b> (de <b>Vieil Moutier</b> )	<input type="checkbox"/> <b>COEURS DE</b> PALMIER VINAIGRETTE  <b>CORDON BLEU DE</b> DINDE  <b>NAVETS CONFITS ET</b> <b>POMMES DE TERRE</b>  <b>BLEU</b>  <b>FRUIT DE SAISON</b>	<input type="checkbox"/> <b>CAROTTES RÂPÉES</b> VINAIGRETTE AU MELFOR  <b>CHOUROUTE</b> GARNIE  <b>(PLAT COMPLET)</b> <b>PLATEAU DE</b> FROMAGES (MINISTÈRE) <b>GÂTEAU AUX</b> POMMES ALSACIEN	<input type="checkbox"/> <b>BETTERAVES</b> VINAIGRETTE  <b>FILET DE HOKI</b> SAUCE AUX CÂPRES  <b>CŒUR DE BLE AUX</b> PETITS LÉGUMES  <b>CAMEMBERT</b>  <b>COMPOTE DE</b> <b>POMMES</b> ORANGE	<input type="checkbox"/>   <b>ŒUF DUR</b> MAYONNAISE   <b>EMIGNE DE DINDE</b> SAUCE AUX ACQUILLES JARDINIÈRE DE LÉGUMES ET <b>POMMES DE TERRE</b>	<input type="checkbox"/>   <b>MOUSSE DE FOIE</b>   <b>CHILI CON CARNE</b>  <b>RIZ BIO</b> PILAF
<b>Menu B</b>	<input type="checkbox"/> <b>CRÊPE AU</b> FROMAGE ESCALOPE DE POULET SAUCE AUX CHAMPIGNONS  <b>BOULGHOUR AUX</b> PETITS LÉGUMES  <b>EDAM</b>  <b>COMPOTE POMMES</b> MIEL CANNELLE	<input type="checkbox"/> <b>SAUCISSON À L'AIL</b>  <b>FILET DE SAUMON</b> SAUCE CITRON  <b>PETITS POIS AUX</b> OIGNONS  <b>SAINT PAULIN</b>  <b>FROMAGE BLANC</b> SUCRÉ	<input type="checkbox"/> <b>TERRINE DE</b> POISSONS  <b>OEUFS</b>  <b>À LA FLORENTINE</b> (ÉPINARDS ET <b>POMMES DE TERRE</b> )  <b>BLEU</b>  <b>MOUSSE CAFÉ</b>	<input type="checkbox"/> <b>FEUILLETÉ</b> DUBARRY  <b>CUISSE DE POULET</b> AU THYM  <b>POMMES DE TERRE</b> SAUTÉES ET <b>ENDIVES</b> <b>BRAISÉES</b>  <b>PLATEAU DE</b> FROMAGES (MINISTÈRE) FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/> <b>PÂTÉ DE</b> CAMPAGNE HACHÉ DE VEAU SAUCE AU VIN BLANC  <b>TORTIS ET</b> FROMAGE  <b>CAMEMBERT</b>  <b>LIÉGEOIS VANILLE</b> (de <b>Vieil Moutier</b> )	<b>FROMAGE FRAIS</b>       <b>YAOURT</b> AROMATISÉ	<b>TOMME BLANCHE</b>       <b>MILLEFEUILLE</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.

