



Semaine du 14 au 20 Décembre 2020

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

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

