



# Semaine du 16 au 22 Novembre 2020

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

|               | <b>lundi 16 novembre</b><br>Matthieu  | <b>mardi 17 novembre</b><br>Elisabeth  | <b>mercredi 18 novembre</b><br>Aude   | <b>jeudi 19 novembre</b><br>Tanguy  | <b>vendredi 20 novembre</b><br>Edmond   | <b>samedi 21 novembre</b><br>Rufus   | <b>dimanche 22 novembre</b><br>Cécile   |
|---------------|---|--|---|---|---|--|---|
|               |   |  |   | <b>MENU BEAUJOLAIS</b>  |   | <b>MENU TRADITION</b>  | <b>MENU TRADITION</b>   |
| <b>Menu A</b> | <input type="checkbox"/><br>BETTERAVES<br>VINAIGRETTE À<br>L'ÉCHALOTE<br><br><b>LANGUE DE BŒUF</b><br>SAUCE PIQUANTE<br><br>TAGLIATELLES ET<br>FROMAGE<br><br>BRIE<br><br>GAUFRE AU SUCRE | <input type="checkbox"/><br>NAVETS RAPÉS<br>VINAIGRETTE<br><br>RÔTI DE DINDE<br>SAUCE À LA<br>MOUTARDE<br><br>BROCOLIS SAUCE<br>BÉCHAMEL ET<br><b>POMMES DE TERRE</b><br><br>CAMEMBERT<br><br>FRUIT DE SAISON          | <input type="checkbox"/><br><b>ENDIVES</b><br>VINAIGRETTE<br>CIBOULETTE<br><br>AIGUILLETES DE<br>POULET SAUCE AU<br>BASILIC<br><br><b>RIZ BIO</b> AUX PETITS<br>LÉGUMES<br><br>GOUDA<br><br>LIÉGOIS CAFÉ (de <b>Vieil Moutier</b> ) | <input type="checkbox"/><br>SALADE VERTE<br>AUX LARDONS<br>VINAIGRETTE<br><br><b>SAUTÉ DE PORC</b><br>SAUCE AU<br>BEAUJOLAIS<br><br><b>POMMES DE TERRE</b><br>VAPEUR<br><br>PLATEAU DE<br>FROMAGES<br>(CANTAL, COMTE)<br><br>POIRE AU VIN | <input type="checkbox"/><br>OEUF DUR<br>MAYONNAISE AU<br>PAPRIKA<br><br>FILET DE<br>CABILLAUD SAUCE<br>À L'ANETH<br><br>ÉPINARDS À LA<br>CRÈME ET <b>POMMES</b><br><b>DE TERRE</b><br><br>EDAM<br><br>TARTE MYRTILLES | <input type="checkbox"/><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><b>CHOU BLANC</b> RÂPÉ<br>AUX RAISINS SECS<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><b>CARBONNADE DE</b><br><b>BŒUF</b><br><br>POMME<br>PAILLASSON | <input type="checkbox"/><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>FOND D'ARTICHAUT<br>VINAIGRETTE<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>PAUPIETTE DE<br>VEAU SAUCE<br>FORESTIÈRE<br>PETITS POIS AUX<br>OIGNONS ET <b>POMMES</b><br><b>DE TERRE</b><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>EMMENTAL<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>GÂTEAU AU MIEL |
| <b>Menu B</b> | <input type="checkbox"/><br>QUICHE AU<br>FROMAGE<br><br><b>PETIT SALÉ</b> LILLOIS<br><br><b>LENTILLES BIO</b><br><br>BRIE<br><br>COMPOTE <b>POMMES</b><br>FRUITS ROUGES                   | <input type="checkbox"/><br><b>CAROTTES RÂPÉES</b><br>VINAIGRETTE AU<br>CITRON<br><br>CASSOLETTE DE<br><b>COLIN</b><br><br>FENOUIL BRAISÉ ET<br><b>POMMES DE TERRE</b><br><br>CAMEMBERT<br><br>CLAFOUTIS AUX<br>POMMES | <input type="checkbox"/><br>THON MAYONNAISE<br><br>GRATIN DE<br><b>COQUILLETES BIO</b><br><br>À LA CARBONARA<br><br>GOUDA<br><br>COCKTAIL DE<br>FRUITS  | <input type="checkbox"/><br>HARICOTS BEURRE<br>VINAIGRETTE<br><br>ÉMINCÉ DE DINDE<br>SAUCE CRÈME<br><br>CAROTTES AU JUS<br><br>PLATEAU DE<br>FROMAGES<br>(CANTAL, COMTE)<br>PETITS SUISSES<br>AROMATISÉS                                  | <input type="checkbox"/><br>FRIAND À LA<br>VIANDE<br><br>BOUL'AGNEAU<br>SAUCE TOMATE<br><br><b>SEMOULE BIO</b><br><br>EDAM<br><br>FRUIT DE SAISON   | <input type="checkbox"/><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>FROMAGE FRAIS<br>NATURE<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>FLAN CHOCOLAT (de<br><b>Vieil Moutier</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.

