



# Semaine du 23 au 29 Novembre 2020

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

	<b>lundi 23 novembre</b> Clément	<b>mardi 24 novembre</b> Flora	<b>mercredi 25 novembre</b> Catherine	<b>jeudi 26 novembre</b> Delphine	<b>vendredi 27 novembre</b> Severin	<b>samedi 28 novembre</b> Jacques	<b>dimanche 29 novembre</b> Saturnin
				<b>MENU THANKSGIVING</b>		<b>MENU TRADITION</b>	<b>MENU TRADITION</b>
<b>Menu A</b>	<input type="checkbox"/> CHOU FLEUR VINAIGRETTE AU CURRY  <b>RÔTI DE PORC</b> À LA MOUTARDE  <b>ENDIVES BRAISÉES</b> ET <b>POMMES DE</b> <b>TERRE</b>  TOMME GRISE  BABA AU RHUM	<input type="checkbox"/> CRÊPE FORESTIÈRE  SPAGHETTIS ET FROMAGE  FAÇON CARBONARA DE VOLAILLE  CARRÉ LIGUEIL  ABRICOT AU SIROP	<input type="checkbox"/> <b>CÉLERI</b> SAUCE BULGARE  SAUCISSE FUMÉE  <b>HARICOTS BLANCS</b> <b>BIO</b> SAUCE TOMATE  BLEU  ÉCLAIR CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> SALADE VERTE DE MAÏS SAUCE CAESAR  ESCALOPE DE DINDE SAUCE CRANBERRIES  CAROTTES CARAMÉLISÉES PLATEAU DE FROMAGES (EMMENTAL)  CAKE BUTTERNUT	<input type="checkbox"/> <b>ENDIVES</b> VINAIGRETTE  <b>FILET DE HOKI</b> SAUCE AU CITRON  GRATIN DE POIREAUX ET <b>POMMES DE</b> <b>TERRE</b>  COULOMMIERS  COMPOTE DE <b>POMMES FLEUR</b> D'ORANGER	<input type="checkbox"/>   BETTERAVES VINAIGRETTE    TOMATE FARCIE SAUCE TOMATE  COEUR DE BLE	<input type="checkbox"/>   CERVELAS SAUCE VINAIGRETTE    <b>LAPIN SAUCE AU</b> <b>VIN BLANC</b> <b>POMMES DE TERRE</b> GRENAILLE ET CHOU ROMANESCO   MUNSTER   PARIS BREST
<b>Menu B</b>	<input type="checkbox"/> FLAN LÉGUMES D'ANTAN  BLANQUETTE DE <b>POULET</b>  <b>RIZ BIO</b> ET POIREAUX  TOMME GRISE  FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> SALAMI ET CORNICHONS  POISSON MEUNIÈRE  CÉLERI TOMATÉ ET <b>POMMES DE TERRE</b>  CARRÉ LIGUEIL  CRÈME PISTACHE	<input type="checkbox"/> OEUF MIMOSA  NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU THYM  <b>SEMOULE BIO</b> AUX LÉGUMES  BLEU  YAOURT AROMATISÉ	<input type="checkbox"/> MÉDAILLON DE SURIMI  OMELETTE SAUCE FROMAGE  <b>POMMES DE TERRE</b> <b>RISSOLÉES</b> PLATEAU DE FROMAGES (EMMENTAL)  FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> RILLETTE DE POISSON  SAUTÉ DE <b>BŒUF</b> SAUCE BRUNE  HARICOTS VERTS ET <b>POMMES DE TERRE</b>  COULOMMIERS  CRÈME DESSERT CARAMEL (de <b>Vieil</b> <b>Moutier</b> )	FROMAGE FONDU   FRUIT DE SAISON	

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.

