



# Semaine du 09 au 15 Novembre 2020

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

	<b>lundi 9 novembre</b> Théodore	<b>mardi 10 novembre</b> Léon	<b>mercredi 11 novembre</b> Martin	<b>jeudi 12 novembre</b> Josaphat	<b>vendredi 13 novembre</b> Brice	<b>samedi 14 novembre</b> Laurent	<b>dimanche 15 novembre</b> Albert
				<b>MENU SUISSE</b>		<b>MENU TRADITION</b>	<b>MENU TRADITION</b>
<b>Menu A</b>	<input type="checkbox"/> BETTERAVES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE  <b>SAUTÉ DE PORC</b> À LA BIÈRE  FLAGEOLETS  BLEU  COMPOTE DE <b>POMMES</b> SPECULOOS	<input type="checkbox"/> CHOU FLEUR VINAIGRETTE  ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE  HARICOTS VERTS ET <b>POMMES DE            TERRE</b>  EDAM  MOUSSE CITRON	<input type="checkbox"/> TERRINE DE POISSON  WATERZOÏ DE <b>POULET</b>  (PLAT COMPLET)  SAINT NECTAIRE  PARIS BREST	<input type="checkbox"/> SALADE FROMAGÈRE  RISOTTO FAÇON TESSINOISE (SAUCISSE)  <b>(RIZ BIO)</b>  GRUYÈRE  PAVE BÂLOIS AU CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> <b>ENDIVES</b> AUX NOIX  FILET DE MERLU BLANC SAUCE DIEPPOISE  BLÉ AUX PETITS LÉGUMES  TOMME BLANCHE  FROMAGE BLANC COULIS	<input type="checkbox"/>   CRÊPE AU FROMAGE   <b>ESCALOPE DE            PORC</b> SAUCE AU THYM  CHOU FLEUR BÉCHAMEL ET <b>POMMES DE TERRE</b>	<input type="checkbox"/>   MUSEAU À LA VINAIGRETTE   CUISSE DE CANETTE SAUCE AU MIEL  PURÉE PATATE DOUCE
<b>Menu B</b>	<input type="checkbox"/> CLAFOUTIS CHÈVRE BASILIC NORMANDIN DE VEAU SAUCE AUX HERBES NAVET AU CURRY / POLENTA CRÉMEUSE  BLEU  FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> ROSETTE ET CORNICHONS <b>FILET DE LIEU</b> SAUCE HOLLANDAISE  CAROTTES ET <b>POMMES DE TERRE</b>  EDAM  ANANAS SIROP	<input type="checkbox"/> MACEDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  MOUSSAKA  <b>POMMES DE TERRE            VAPEUR</b>  SAINT NECTAIRE  YAOURT NATURE SUCRÉ	<input type="checkbox"/> <b>CAROTTES</b> RÂPÉES VINAIGRETTE ALOUETTE DE BŒUF SAUCE FORESTIÈRE  <b>COQUILLETES BIO</b> ET FROMAGE  GRUYÈRE  SEMOULE AU LAIT	<input type="checkbox"/> ŒUF DUR VINAIGRETTE CIBOULETTE  SAUTÉ DE DINDE À LA TOMATE  SALSIFIS ET <b>POMMES DE TERRE</b>  TOMME BLANCHE  ILE FLOTTANTE	FROMAGE FONDU   FRUIT DE SAISON	COULOMMIERS   TARTE AUX POMMES

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.

