



Semaine du 29 Novembre au 05 Décembre 2021

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

	Lundi 29 novembre Saturnin	Mardi 30 novembre André	Mercredi 01 décembre Florence	Jeudi 02 décembre Viviane	Vendredi 03 décembre Xavier	Samedi 04 décembre Barbara
Potage du jour	VELOUTÉ DE POIS CASSÉS BIO	POTAGE MARAÎCHER	VELOUTÉ DE NAVETS	SAINT NICOLAS POTAGE BUTTERNUT	CRÈME DE CHAMPIGNONS	VELOUTÉ DE POIREAUX
Menu A	☐ TARTE AU MAROILLES BOULETTES D'AGNEAU FAÇON TAJINE LÉGUMES ET SEMOULE BIO TOMME NOIRE FRUIT DE SAISON	☐ POIREAUX VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE SAUCE CRÉMEUSE ENDIVES BRAISÉES ET PDT SAINT PAULIN SEMOULE AU LAIT	☐ ROSETTE ET CORNICHONS HACHIS PARMENTIER EMMENTAL FRUIT DE SAISON	☐ CHOU ROUGE VINAIGRETTE FRICASSÉE DE BOUDIN BLANC POMME DE TERRE GRENAILLE CRÈME ECHALOTES DUO DE FROMAGES STRUDEL AUX FRUITS	☐ CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE BOLOGNAISE AU THON TORTIS ET FROMAGE COULOMMIERS COMPOTES POMMES ET POIRES	☐ HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE SAUCISSE DE VOLAILLE GRATIN DE CHOUX FLEURS ET PDT FROMAGE FRAIS FRUIT DE SAISON

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





Semaine du 06 au 12 Décembre 2021

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

	Lundi 06 décembre Nicolas	Mardi 07 décembre Ambroise	Mercredi 08 décembre Elfried	Jeudi 09 décembre Pierre	Vendredi 10 décembre Romaric	Samedi 11 décembre Daniel
Potage du jour	POTAGE DE PANAIS	VELOUTE DE LEGUMES	VELOUTÉ DE POTIRON	MENU MONTAGNARD POTAGE PARMENTIER	POTAGE CRECY	POTAGE DE LÉGUMES
Menu A	☐ POMELOS COUSCOUS (sauté de bœuf, pilon poulet, boules agneau) (PLAT COMPLET) TOMME GRISE COMPOTE POMME ORANGE	☐ CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE FORESTIÈRE POMMES DE TERRE SAUTÉES BRIE FRUIT DE SAISON	☐ TERRINE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS LANGUE DE BŒUF SAUCE MADÈRE PURÉE DE LÉGUMES BLEU CRÈME VANILLE (VIEIL MOÛTIERS 62)	☐ ENDIVES ET NOIX VINAIGRETTE AUX HERBES CROZIFLETTE (PLAT COMPLET) DUO DE FROMAGES TARTE AUX MYRTILLES	☐ QUICHE AUX POIREAUX COLIN SAUCE CITRON RIZ DE CAMARGUE ET ENDIVES BRAISÉES MIMOLETTE MOUSSE CHOCOLAT (VIEIL MOÛTIERS 62)	☐ CHOU BLANC RAPÉ SPAGHETTIS BOLOGNAISE ET FROMAGE FROMAGE FONDU FRUIT DE SAISON

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





Semaine du 13 au 19 Décembre 2021

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

	Lundi 13 décembre Lucie	Mardi 14 décembre Odile	Mercredi 15 décembre Ninon	Jeudi 16 décembre Alice	Vendredi 17 décembre Gael	Samedi 18 décembre Gatien
Potage du jour	VELOUTE DE LEGUMES	CREME DUBARRY	POTAGE DE HARICOTS VERTS BIO	MENU BASQUE POTAGE DE CELERI	POTAGE DE BROCOLIS	VELOUTÉ DE COURGETTES
Menu A	☐ BLANCS DE POIREAUX VINAIGRETTE RÔTI DE LAPIN SAUCE AUX PRUNEAUX MACARONIS ET FROMAGE TOMME BLANCHE COMPOTE POMME FLEUR D'ORANGER	☐ SALADE VERTE ENDIVES FLAMANDE POMMES DE TERRE VAPEUR EMMENTAL CRÈME CHOCOLAT (VIEIL MOÛTIERS 62)	☐ BETTERAVES VINAIGRETTE ANDOUILLETTE GRILLÉE POMMES RISSOLÉES TOMME NOIRE ÉCLAIR CAFÉ	☐ RILLETES DE POISSON BASQUAISE ET MAYONNAISE JOUE DE PORC BASQUE AU VIN ROUGE POMMES DE TERRE GRENAILLE DUO DE FROMAGES GÂTEAU BASQUE AU COULIS DE FRUITS	☐ QUICHE PROVENÇALE GRATIN DE MOULES AUX PETITS LÉGUMES RIZ DE CAMARGUE GOUDA TARTE AUX PRUNES	☐ CHOU ROUGE ÉMINCÉ EN VINAIGRETTE SAUCISSE FUMÉE LENTILLES BIO CUISINÉES FROMAGE FRAIS FRUIT DE SAISON

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





Semaine du 20 au 26 Décembre 2021

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

	Lundi 20 décembre Théophile	Mardi 21 décembre Pierre	Mercredi 22 décembre Françoise Xavière	Jeudi 23 décembre Armand	Vendredi 24 décembre Adèle	Samedi 25 décembre Emmanuel
Potage du jour	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE CRECY	VELOUTÉ DE LÉGUMES	EN TOUTE SIMPLICITÉ POTAGE DE PANAIS	GRATIN D'ESCARGOTS AU MAROILLES	
Menu A	<input type="checkbox"/> FRIAND MARAICHER SAUTÉ DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE JULIENNE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE EDAM CLAFOUTIS AUX POMMES	<input type="checkbox"/> HARICOTS ROUGES VINAIGRETTE OMELETTE LÉGUMES PROVENCAUX ET PDT SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> SALAMI ET CORNICHON SPAGHETTIS ET FROMAGE À LA CARBONARA CAMEBERT FLAN CHOCOLAT (VIEIL MOÛTIERS 62)	<input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES AU VINAIGRE DE CIDRE JAMBON BLANC ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA CRÈME DUO DE FROMAGES FLAN PÂTISSIER	<input type="checkbox"/> TERRINE DE ST JACQUES SCE COCKTAIL SAUTÉ DE CHAPON SCE MARCHAND DE VIN POMMES DE TERRE ROSTIS ET POËLÉE D'ANTAN MORBIER BÛCHE MAISON AU CAFÉ	Férial

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





Semaine du 27 Décembre au 02 Janvier 2021

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

	Lundi 27 décembre Jean	Mardi 28 décembre Gaspard	Mercredi 29 décembre David	Jeudi 30 décembre Roger	Vendredi 31 décembre Sylvestre	Samedi 01 janvier Marie
Potage du jour	VELOUTE DE LEGUMES	POTAGE DE POIREAUX	VELOUTÉ DE LAITUE	BRUNCH VELOUTE DE POTIRON	POTAGE PARMENTIER	
Menu A	<input type="checkbox"/> MACÉDOINE MAYONNAISE TARTIFLETTE (plat complet) CARRÉ DE LIGUEIL POMME AU FOUR	<input type="checkbox"/> SALADE DE FONDS D'ARTICHAUTS ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE PETITS POIS MIMOLETTE CRUMBLE AUX POIRES	<input type="checkbox"/> BETTERAVES MIMOSA CHOUCROUTE GARNIE (PLAT COMPLET) BLEU CRÈME VANILLE (VIEIL MOÛTIERS 62)	<input type="checkbox"/> SALADE HARICOTS BLANCS TOMATÉS OMELETTE AU BACON FONDUE DE POIREAUX ET PDT DUO DE FROMAGES GAUFRE AU SUCRE	<input type="checkbox"/> PÂTÉ EN CROÛTE SAUTÉ DE SANGLIER GRAND VENEUR DUO CAROTTES ET GRATIN DAUPHINOIS TOMME GRISE NID D'ABEILLE	Férié

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





Semaine du 03 au 09 janvier 2022

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

	lundi 3 janvier Genevieve	mardi 4 janvier Odilon	mercredi 5 janvier Edouard	jeudi 6 janvier Mélaine	vendredi 7 janvier Raymond	samedi 8 janvier Lucien
Potage du jour	POTAGE PARMENTIER	VELOUTÉ DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE POTIRON	MENU NORMANDIE POTAGE DE LEGUMES VERTS	VELOUTE CRÉCY	POTAGE POIREAUX
Menu A	<input type="checkbox"/> BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER (PLAT COMPLET) GOUDA CRÈME VANILLE	<input type="checkbox"/> MACEDOINE MAYONNAISE CUISSE DE POULET SCE THYM ENDIVES BRAISEES ET PDT CAMEMBERT FRUIT SAISON	<input type="checkbox"/> BETTERAVE VINAIGRETTE BOUL'BŒUF SEMOULE BIO ET RATATOUILLE SAINT PAULIN YAOURT AROMATISE	<input type="checkbox"/> CREPE CHAMPIGNONS FROMAGES SAUTE DE POULET SAUCE CAMEMBERT POMMES DE TERRE SAUTEES DUO DE FROMAGES CAKE NORMAND (POMMES, CAMEL)	<input type="checkbox"/> ENDIVES VINAIGRETTE FILET DE COLIN SCE CITRON RIZ AUX PETITS LÉGUMES BRIE MOUSSE CAFE	<input type="checkbox"/> CHOU BLANC RAPE VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU SAUCE MADERE PATES AUX FROMAGES FROMAGE FONDU FRUIT DE SAISON

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





Semaine du 10 au 16 Janvier 2022

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

	lundi 10 janvier Guillaume	mardi 11 janvier Paulin	mercredi 12 janvier Tatiana	jeudi 13 janvier Yvette	vendredi 14 janvier Nina	samedi 15 janvier Rémi
Potage du jour	CREME D'ASPERGES	POTAGE DE PANAIS	POTAGE DE LENTILLES BIO	MENU BOURGOGNE VELOUTÉ LEGUMES	POTAGE OSEILLE	VELOUTÉ DE CAROTTES
Menu A	<input type="checkbox"/> SALAMI CORNICHON CUISSE DE POULET AU JUS HARICOTS VERTS À L'AIL ET PDT CARRE LIGUEIL MOUSSE CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE STEAK HACHE SCE POIVRE PUREE AU LAIT MIMOLETTE CRÈME VANILLE	<input type="checkbox"/> BETTERAVES VINAIGRETTE CARBONARA DE VOLAILLE PATES CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> PATE EN CROUTE JAMBON GRILLE SAUCE AU VIN CAROTTES AUX OIGNONS ET PDT DUO DE FROMAGES FLAMUSSE AUX POMMES (GATEAUX AUX POMMES)	<input type="checkbox"/> CELERI RAPE SCE REMOULADE MARMITTE DE HARENGS AUX POIREAUX RIZ DE CAMARGUE GOUDA CAKE RHUM RAISINS	<input type="checkbox"/> SALADE VERTE PARMENTIER DE CANARD (PLAT COMPLET) FROMAGE FRAIS FRUIT DE SAISON

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





Semaine du 17 au 23 Janvier 2022

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

	lundi 17 janvier Roseline	mardi 18 janvier Prisca	mercredi 19 janvier Marius	jeudi 20 janvier Sébastien	vendredi 21 janvier Agnès	samedi 22 janvier Vincent
Potage du jour	CREME DE CELERI	POTAGE POTIRON	CRÈME DE CHAMPIGNONS	MENU AQUITAINE VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE DE HARICOTS VERTS BIO À L'AIL	VELOUTÉ DE LAITUE
Menu A	☐ POMELOS SAUTÉ DE PORC SAUCE À LA BIÈRE FLAGEOLETS ET PDT VAPEUR BLEU COMPOTE DE POMMES SPECULOOS	☐ CHOU FLEUR VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE SCE TOMATE HARICOTS VERTS BIO ET PDT EDAM MOUSSE CITRON	☐ TERRINE DE POISSON PATES BOLOGNAISE ET FROMAGE (PLAT COMPLET) COULOMMIERS FRUIT DE SAISON	☐ MOUSSE DE CANARD BOUDIN NOIR AUX PECHES PUREE DE PATATE DOUCE DUO DE FROMAGE GATEAU BASQUE	☐ CŒUR D'ARTICHAUT DOS DE COLIN SAUCE DIEPPOISE FONDUE POIREAUX ET PDT TOMME BLANCHE YAOURTS AROMATISÉS	☐ MACEDOINE MAYONNAISE ESCALOPE DE PORC SAUCE AU THYM CHOU FLEUR BÉCHAMEL ET PDT FROMAGE FONDU FRUIT DE SAISON

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





Semaine du 24 au 30 Janvier 2022

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

	lundi 24 janvier François de Sales	mardi 25 janvier Ananie	mercredi 26 janvier Paule	jeudi 27 janvier Angèle	vendredi 28 janvier Thomas d'Aquin	samedi 29 janvier Gildas
Potage du jour	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	POTAGE DE POTIRON	VELOUTÉ DU POTAGER	MENU BELGE CRÈME DE VOLAILLE	SOUPE DE BROCOLIS	POTAGE DE CÉLERI RAVE
Menu A	<input type="checkbox"/> RILLETTE DE POISSONS COUSCOUS ROYAL (BOULETTE AGNEAU, PILON POULET ET MERGEUZ) LEGUMES COUSCOUS ET SEMOULE BIO BRIE COMPOTE POMMES PRUNEAUX	<input type="checkbox"/> FRIAND FROMAGE AIGUILLETTE DE POULET SCE BASILIC BROCOLIS SAUCE BÉCHAMEL ET PDT CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> CŒUR DE PALMIER OMELETTE RATATOUILLE ET PDT VAPEUR GOUDA LIÉGEOIS CAFÉ	<input type="checkbox"/> CHICONS VINAIGRETTE CARBONADE FLAMANDE FRITES DUO DE FROMAGES GAUFRE LIEGEOISE	<input type="checkbox"/> BETTERAVES VINAIGRETTE A L'ECHALOTTE BRANDADE DE POISSON AUX PETITS LEGUMES EDAM GATEAU AU MIEL	<input type="checkbox"/> CHOU BLANC RÂPÉ AUX RAISINS SECS PAUPIETTE DE VEAU SCE FORESTIERE PETITS POIS AUX OIGNONS FROMAGE FRAIS NATURE FRUIT DE SAISON

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





Semaine du 31 Janvier au 06 Février 2022

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

	lundi 31 janvier Marcelle	mardi 1 février Ella	mercredi 2 février Théophane	jeudi 3 février Blaise	vendredi 4 février Véronique	samedi 5 février Agathe
Potage du jour	CREME ASPERGES	VELOUTE DE LEGUMES VERTS	VELOUTE DE SALSIFIS	MENU LORRAIN VELOUTÉ DE POTIRON	POTAGE PARMENTIER	VELOUTÉ DE LÉGUMES
Menu A	☐ POIREAUX VINAIGRETTE RÔTI DE PORC SAUCE À LA MOUTARDE PURÉE CAROTTES TOMME GRISE BABA AU RHUM	☐ SALADE AUX NOIX TORTIS CARBONNARA DE VOLAILLE CARRÉ LIGUEIL CREME DESSERT CARAMEL	☐ CÉLERI REMOULADE ALOUETTE DE BŒUF HARICOTS BLANCS BIO SAUCE TOMATE BLEU FRUIT DE SAISON	☐ FROMAGE DE TÊTE ET CORNICHON POTEE LORRAINE (CHOUX) (PLAT COMPLET) DUO DE FROMAGES TARTE AUX PRUNES	☐ ENDIVES VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE AU CITRON CHOU FLEUR ET PDT COULOMMIERS COMPOTE POMMES ORANGE	☐ BETTERAVES VINAIGRETTE CHILI CON CARNE RIZ FROMAGE FONDU FRUIT DE SAISON

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





Semaine du 07 au 13 Février 2022

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

	lundi 7 février Eugénie	mardi 8 février Jacqueline	mercredi 9 février Apolline	jeudi 10 février Arnaud	vendredi 11 février Héloïse	samedi 12 février Félix
Potage du jour	VELOUTE DE POIS CASSES BIO	POTAGE MARAÎCHER	VELOUTÉ DE NAVETS	SALADE CHINOISE SOUPE CHINOISE	CRÈME DE CHAMPIGNONS	POTAGE DE LÉGUMES
Menu A	☐ SALADE VERTE HACHIS PARMENTIER TOMME NOIRE CAKE AUX POMMES	☐ CELERI VINAIGRETTE STEAK HACHÉ SCE POIVRE HARICOTS VERTS ET PDT SAINT PAULIN FLAN CARAMEL	☐ ROSETTE ET CORNICHONS ESCALOPE VIENNOISE SCE PROVENÇALE CAROTTES BRAISEES ET PDT VAPEUR EMMENTAL FRUITS SAISON	☐ SALADE CHINOISE NEMS DE VOLAILLE RIZ FAÇON CANTONNAIS (SANS PORC) DUO DE FROMAGES TARTE NOIX DE COCO	☐ MACÉDOINE MAYONNAISE BOLOGNAISE AU THON TORTIS COULOMMIERS COMPOTES POMMES ET POIRES	☐ CAROTTES RONDELLES VINAIGRETTES TARTIFLETTE (PLAT COMPLET) FROMAGE FRAIS FRUIT DE SAISON

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





Semaine du 14 au 20 Février 2022

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

	lundi 14 Février Valentin	mardi 15 Février Claude	mercredi 16 Février Julienne	jeudi 17 Février Alexis	vendredi 18 février Bernadette	samedi 19 Février Gabin
Potage du jour	POTAGE DE PANAIS	VELOUTE DE LEGUMES	VELOUTÉ DE POTIRON	MENU BRETAGNE POTAGE HARICOTS VERTS	POTAGE PARMENTIER	POTAGE DE LÉGUMES
Menu A	☐ PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON ESCALOPE DE VOLLAILE AUX HERBES POMMES RISSOLÉES TOMME GRISE COMPOTE POMMES SPECULOOS	☐ CHOU FLEUR VINAIGRETTE CARBONARA DE VOLAILLE PÂTES ET FROMAGE CAMEMBERT CREME DESSERT VANILLE	☐ ŒUFS DURS SCE MAYONNAISE BOUDIN NOIR COMPOTE POMMES ET PDT VAPEUR BLEU FRUIT DE SAISON	☐ ANDOUILLE ET CORNICHON RAGOUT FACON BRETON (CHOU, SAUCISSE, LARD ET CAROTTES) DUO DE FROMAGES GATEAU BRETON	☐ CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE COLIN SAUCE ANETH RIZ DE CAMARGUE MIMOLETTE MOUSSE AU CHOCOLAT	☐ ENDIVES AU FROMAGE OEUFS A LA FLORENTINE / PDT VAPEUR FROMAGE FONDU FRUIT DE SAISON

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





Semaine du 21 au 27 Février 2022

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

	lundi 21 Février Pierre-Damien	mardi 22 Février Isabelle	mercredi 23 Février Lazare	jeudi 24 Février Modeste	vendredi 25 Février Roméo	samedi 26 Février Nestor
Potage du jour	VELOUTE DE LEGUMES	CREME BROCOLIS	POTAGE DE COURGETTES	MENU PICARDIE SOUPE A L'OIGNON	POTAGE DE DUBARRY	VELOUTÉ DE CRECY
Menu A	<input type="checkbox"/> BLANCS DE POIREAUX VINAIGRETTE LASAGNE BOLOGNAISE (COMPLET) TOMME BLANCHE TARTE AUX POMMES	<input type="checkbox"/> SALAMI ET CORNICHON NORMANDIN DE VEAU SCE BLEU POMMES RISSOLEES EMMENTAL FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU CITRON CHIPOLATAS SCE AUX HERBES LENTILLES BIO CUISINÉES TOMME NOIRE FLAN CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> FLAMICHE AUX POIREAUX SAUTE BŒUF FACON GRAND MERE LEGUMES DU JARDIN ET PDT DUO DE FROMAGES PUDDING PICARDIE	<input type="checkbox"/> TARTE PROVENCALE GRATIN DE MOULES RIZ DE CAMARGUE GOUDA COMPOTE POMME FLEUR D'ORANGER	<input type="checkbox"/> CHOU ROUGE EMINCE EN VINAIGRETTE PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE PRUNEAUX MACARONIS ET FROMAGE FROMAGE FRAIS CREME DESSERT CAFE

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





Semaine du 28 Février au 06 Mars 2022

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

	lundi 28 Février Romain	mardi 01 Mars Auguste (MARDI GRAS)	mercredi 02 Mars Aubin	jeudi 03 Mars Charles le Bon	vendredi 04 Mars Guérolé	samedi 05 Mars Casimir
Potage du jour	POTAGE LEGUMES VERTS	POTAGE MAROCAIN	VELOUTÉ DE LÉGUMES	FETE DES GRAND MERE SOUPE AUX CHOUX	CREME D'ASPERGES	CREME DE PETITS POIS
Menu A	<input type="checkbox"/> SAUCISSON À L'AIL CORDON BLEU HARICOTS VERTS ET PDT EDAM COMPOTE POMME CASSIS	<input type="checkbox"/> COLESLAW TORTIS FROMAGE À LA CARBONARA CAMEMBERT CREPE AU SUCRE	<input type="checkbox"/> SALADE CHEVRIER AIGUILLETTE DE POULET SCE FORESTIÈRE JULIENNE DE LEGUMES ET POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE FRUIT SAISON	<input type="checkbox"/> SALADE ENDIVES AU BLEU DAUBE DE BOEUF PUREE GRAND MERE DUO DE FROMAGES FAR AUX PRUNEAUX	<input type="checkbox"/> TARTE PROVENCALE FILET DE MERLU SCE DIEPPOISE RIZ CAMARGUE AUX PETITS LEGUMES TOMME GRISE MOUSSE CITRON	<input type="checkbox"/> CHOU BLANC VINAIGRETTE SAUCISSE DE VOLAILLE SCE THYM PATES AUX FROMAGES FROMAGE FONDU FRUIT DE SAISON

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**

