

## Menus du lundi 15 au 21 Avril 2019

Nom : \_\_\_\_\_

	<b>Menu 1</b>	<b>Menu 2</b>
<p><b>Lundi 15 Avril</b></p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Potage carotte/curry</p> <p>Salade Bretonne au chou-fleur</p> <p>Rôti de bœuf sauce au poivre</p> <p>Galette de pommes de terre aux oignons</p> <p>Tomate rôtie</p> <p>3 fromages</p> <p>Compote cassis, Yaourt aux fruits</p>	<p>Potage carotte/curry</p> <p>Terrine de lapin</p> <p>Filet de poisson meunière, Risotto</p> <p>Brocolis à l'ail</p> <p>3 fromages</p> <p>Yaourt aux fruits, Compote cassis</p>
<p><b>Mardi 16 Avril</b></p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Potage forestier</p> <p>Feuilleté du jardinier, Boudin aux 2 pommes</p> <p>3 fromages</p> <p>Fromage blanc sucré, Tarte au sucre</p>	<p>Potage forestier</p> <p>Filet de sardines à l'huile</p> <p>Boules d'agneau, Semoule aux poivrons</p> <p>3 fromages</p> <p>Tarte au sucre, Fromage blanc sucré</p>
<p><b>Mercredi 17 Avril</b></p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Crème de volaille à la brunoise</p> <p>Champignons-ciboulette</p> <p>Aiguillette de poulet sauce crème</p> <p>Riz, Champignons cuisinés</p> <p>3 fromages</p> <p>Fruit de saison, mousse au citron</p>	<p>Crème de volaille à la brunoise</p> <p>Salade piémontaise</p> <p>Potjevlesch, Frites</p> <p>Salade verte</p> <p>3 fromages</p> <p>Mousse au citron, Fruit de saison</p>
<p><b>Jeudi 18 Avril</b></p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Crème de navets</p> <p>Carottes vinaigrette</p> <p>Crépinette, Potée de chou vert</p> <p>3 fromages</p> <p>Flan nappé au caramel, Crêpe au chocolat</p>	<p>Crème de navets</p> <p>Cœur d'artichaut vinaigrette</p> <p>Moussaka, Pommes vapeur</p> <p>3 fromages</p> <p>Crêpe au chocolat, Flan nappé au caramel</p>
<p><b>Vendredi 19 Avril</b></p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Velouté d'antan</p> <p>Pâté de foie</p> <p>Pavé de poisson Bordelaise, Cœur de blé</p> <p>Salsifis</p> <p>3 fromages</p> <p>Salade de fruits, Gâteau de semoule</p>	<p>Velouté d'antan</p> <p>Salade composée</p> <p>Duo de saucisses, Ecrasé de pommes de terre</p> <p>3 fromages</p> <p>Gâteau de semoule, Salade de fruits</p>
<p><b>Samedi 20 Avril</b></p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Macédoine au surimi</p> <p>Gratin de penne au bœuf à la Sicilienne</p> <p>3 fromages</p> <p>Crème dessert vanille, Prunes au sirop</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Salade Berlinoise au chou</p> <p>Quiche fermière au poulet, Salade</p> <p>3 fromages</p> <p>Prunes au sirop, Crème dessert vanille</p>
<p><b>Dimanche 21 Avril</b></p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Potage Auvergnat</p> <p>Salade marine fumée</p> <p>Gigot d'agneau au jus d'agneau tomate</p> <p>Flageolets Auvergnats</p> <p>3 fromages</p> <p>Paris-Brest</p>	

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.*

*Merci de bien vouloir choisir le (ou les) jour(s) de consommation(s) souhaité(s) et de nous les faire parvenir par mail ([cdesages.accueil@cdesages.com](mailto:cdesages.accueil@cdesages.com)) par téléphone (03.27.23.78.00) ou par courrier (Comité deS AGES du Pays Trithois - BP 70355- 59304 VALENCIENNES Cedex).*