

Menus du lundi 15 au 21 juillet 2019

Nom : _____

	Menu 1	Menu 2
<p>Lundi 15 juillet</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Potage dubarry</p> <p>Salade d'agrumes</p> <p>Carbonnade flamande</p> <p>Farfalles</p> <p>3 fromages</p> <p>Crème dessert pistache, pêche</p>	<p>Potage dubarry</p> <p>Tomates à l'échalote</p> <p>Emincé de dinde mexicaine</p> <p>Pommes campagnardes, haricots beurre</p> <p>3 fromages</p> <p>Crème dessert pistache, pêche</p>
<p>Mardi 16 juillet</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Crème d'ail</p> <p>Champignons ciboulette</p> <p>Fricadelles de mouton à la catalane</p> <p>Riz aux dés de tomates</p> <p>3 fromages</p> <p>Banane, fromage blanc aux fruits</p>	<p>Crème d'ail</p> <p>Avocat vinaigrette</p> <p>Quiche au fromage</p> <p>Salade mêlée</p> <p>3 fromages</p> <p>Banane, fromage blanc aux fruits</p>
<p>Mercredi 17 juillet</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Potage minestrone</p> <p>Pâté en croûte</p> <p>Rôti de veau farci</p> <p>Poêlée méridionale, pommes de terre</p> <p>3 fromages</p> <p>Bavarois passion, compote de pommes</p>	<p>Potage minestrone</p> <p>Melon</p> <p>Assiette froide auvergnate</p> <p>Cantal, pommes de terre, jambon cru, olive, tomate, cornichon</p> <p>3 fromages</p> <p>Bavarois passion, compote de pommes</p>
<p>Jeudi 18 juillet</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Soupe de courgettes</p> <p>Frisée aux lardons</p> <p>Jambon fumé</p> <p>Salade de chou fleur ravigote</p> <p>3 fromages</p> <p>Liégeois vanille, pastèque</p>	<p>Soupe de courgettes</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Omelette nature</p> <p>Pommes rissolées, brunoise provençale</p> <p>3 fromages</p> <p>Liégeois vanille, pastèque</p>
<p>Vendredi 19 juillet</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Potage tomate/vermicelle</p> <p>Feuilleté à la viande</p> <p>Aïoli de cabillaud et ses légumes (brocolis, œuf, pommes de terre, carottes)</p> <p>3 fromages</p> <p>Yaourt brassé aux fruits, cake fruits confits</p>	<p>Potage tomate/vermicelle</p> <p>Salade verte aux oignons frits</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Fenouil à la casserole, purée au lait</p> <p>3 fromages</p> <p>Yaourt brassé aux fruits, cake fruits confits</p>
<p>Samedi 20 juillet</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Velouté de petits pois</p> <p>Salade grecque à la feta</p> <p>Cuisse de poulet froid</p> <p>Taboulé aux légumes</p> <p>3 fromages</p> <p>Mousse chocolat, salade de fruits</p>	<p>Velouté de petits pois</p> <p>Salade d'artichaut</p> <p>Tortellinis gratinés au fromage</p> <p>3 fromages</p> <p>Mousse chocolat, salade de fruits</p>
<p>Dimanche 21 juillet</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Crème portugaise</p> <p>Filet de maquereau au vin blanc</p> <p>Rôti de bœuf sauce échalote</p> <p>Dauphinois de pommes de terre, tomate provençale</p> <p>3 fromages</p> <p>Eclair au café, prunes</p>	<p>Crème portugaise</p> <p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Assiette anglaise</p> <p>Pomme au four</p> <p>3 fromages</p> <p>Eclair au café, prunes</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) par téléphone (03.27.23.78.00) ou par courrier (Comité deS AGES du Pays Trithois - BP 70355- 59304 VALENCIENNES Cedex).