

Menus du lundi 16 au 22 Décembre 2019

Nom : _____

	Menu 1	Menu 2
<p>Lundi 16 décembre</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Soupe à l'oignon Cœur de palmier au thon Sauté de dinde au paprika, Purée Jeunes carottes 3 fromages Fromage blanc sucré, Ananas au sirop</p>	<p>Soupe à l'oignon Salade de lentilles Epaule de porc à la Flamande Fondue d'endives à la bière, Pommes de terre sautées aux lardons 3 fromages Ananas au sirop, Fromage blanc sucré</p>
<p>Mardi 17 décembre</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Soupe à l'oseille Betteraves vinaigrette Tripes à la mode de Caen, Pommes rissolées 3 fromages Liégeois vanille, Compote de fruits</p>	<p>Soupe à l'oseille Salade verte aux oignons frits Spaghettis Bolognaise et son râpé 3 fromages Compote de fruits, Liégeois vanille</p>
<p>Mercredi 18 décembre</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Soupe d'endives Salade grecque à la féta Omelette aux herbes, Poêlée forestière 3 fromages Beignet fourré, Tarte au flan</p>	<p>Soupe d'endives Macédoine de légumes Saucisse de volaille Purée de patate douce 3 fromages Tarte au flan, Beignet fourré</p>
<p>Jeudi 19 décembre</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Crème Portugaise Salade Alsacienne Pot-au-feu 3 fromages Fruit de saison, Mousse au citron</p>	<p>Crème Portugaise Salade de hareng à l'huile Poitrine de porc rôtie au miel Pommes de terre au four, Fromage à fondre 3 fromages Mousse au citron, Fruit de saison</p>
<p>Vendredi 20 décembre</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Velouté de blancs de poireaux Mousse de canard / toast Pavé de saumon sauce béarnaise, Riz pilaf Epinards à la crème 3 fromages Cocktail de fruits exotiques, Yaourt brassé</p>	<p>Velouté de blancs de poireaux Œufs durs sauce cocktail Tourte aux endives et au fromage Salade composée 3 fromages Yaourt brassé, Cocktail de fruits exotiques</p>
<p>Samedi 21 décembre</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Soupe de courgettes Carottes râpées mayonnaise Saucisse de Toulouse, Chou rouge aux pommes 3 fromages Yaourt nature sucré, Poire</p>	<p>Soupe de courgettes Salade de perles marines Emincé de poulet au curry Boullgour aux poivrons 3 fromages Poire, Yaourt nature sucré</p>
<p>Dimanche 22 décembre</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Soupe aux 4 légumes Poireaux vinaigrette Rôti de bœuf sauce Bordelaise, Pommes Guérandaïse, Haricots verts échalote 3 fromages Tarte aux pommes, Yaourt bifidus</p>	<p>Soupe aux 4 légumes Croisillon aux champignons Cannellonis gratinées 3 fromages Yaourt bifidus, Tarte aux pommes</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).