

Menus du lundi 23 au 29 Décembre 2019

Nom : _____

	Menu 1	Menu 2
<p>Lundi 23 décembre</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Potage tomate, vermicelle Coleslaw rouge Sauté de porc au salami, Wok de légumes au pesto 3 fromages Crème dessert caramel, Compote/petit beurre</p>	<p>Potage tomate, vermicelle Asperges vinaigrette Steak du fromager, Brunoise de légumes méditerranéenne Plateau de fromages Compote/petit beurre, Crème dessert</p>
<p>Mardi 24 décembre</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Velouté aux légumes oubliés Feuilleté homard et petits légumes Rôti de dinde farci aux marrons Pommes grenailles, Chicon braisé Coulommier Gâteau fruits exotiques</p>	
<p>Mercredi 25 décembre</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Velouté d'asperges vertes Boudin blanc aux pommes Sauté de veau à la champenoise, Duo de carottes, Pommes dauphines Maroilles Bûche de Noël</p>	
<p>Jeudi 26 décembre</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Potage du cultivateur Salade aux lardons Chou farci, Pommes rissolées 3 fromages Gaufre Liégeoise, Fromage blanc sucré</p>	<p>Potage du cultivateur Céleri rémoulade Alouette de bœuf sauce crème champignons, Bouquetière de légumes 3 fromages Fromage blanc sucré, Gaufre Liégeoise</p>
<p>Vendredi 27 décembre</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Soupe de Cresson Rosette de Lyon Merlu pané au citron, Purée, Salsifis 3 fromages Compote, Yaourt aromatisé</p>	<p>Soupe de Cresson Chou fleur ravigote Boulettes d'agneau à la grecque, Blé pilaf 3 fromages Yaourt aromatisé, Compote</p>
<p>Samedi 28 décembre</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Soupe de navets Salade de torsades Couscous, Merguez, Poulet, Semoule 3 fromages Liégeois au café, Kiwi</p>	<p>Soupe de navets Sardine à l'huile Quiche au fromage, Salade verte 3 fromages Kiwi, Liégeois au café</p>
<p>Dimanche 29 décembre</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Crème Carmen Pâté en croûte Navarin aux légumes d'hiver 3 fromages Paris Brest, Dessert lacté</p>	<p>Crème Carmen Salade de pommes de terre à l'échalote Gratin de quenelles de volaille façon blanquette 3 fromages Dessert lacté, 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) par téléphone (03.27.23.78.00) ou par courrier (Comité deS AGES du Pays Trithois - BP 70355- 59304 VALENCIENNES Cedex).