

## Menus du lundi 10 au 16 Février 2020

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

	<b>Menu 1</b>	<b>Menu 2</b>
<p><b>Lundi 10 février</b></p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Potage dubarry Macédoine de légumes Carbonade Flamande, Pennes 3 fromages Crème dessert café, Purée de pommes aux pruneaux</p>	<p>Potage dubarry Céleri rémoulade Aiguillettes de volaille, Röstis de pommes de terre, Duo de haricots 3 fromages Purée de pommes aux pruneaux, Crème dessert café</p>
<p><b>Mardi 11 février</b></p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Soupe de 4 légumes Entrée chaude Chipolatas, Cacasse Ardennaise (potée de pdt, lard et carottes) 3 fromages Fruit de saison, Millefeuille</p>	<p>Soupe de 4 légumes Avocat vinaigrette Tourte aux poireaux 3 fromages Millefeuille, Fruit de saison</p>
<p><b>Mercredi 12 février</b></p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Velouté Argenteuil Œuf dur mayonnaise Hachis parmentier aux petits légumes 3 fromages Abricot crème pâtissière, Fromage blanc</p>	<p>Velouté Argenteuil Endives mimolette à l'ancienne Andouillette sauce moutarde, Pommes rissolées, Navets au jus 3 fromages Fromage blanc, Abricot crème pâtissière</p>
<p><b>Jeudi 13 février</b></p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Crème d'ail Frisée aux lardons Couscous 3 viandes (poulet-mouton-merguez), Semoule 3 fromages Kiwi, Liégeois vanille</p>	<p>Crème d'ail Pêche au thon Tête persillée, Pomme au four/fromage à fondre, Salade verte 3 fromages Liégeois vanille, Kiwi</p>
<p><b>Vendredi 14 février</b></p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Velouté Carmen Saucisson à l'ail Pavé de saumon sauce Hollandaise Boulgour crémeux aux asperges 3 fromages Yaourt nature, Panier aux fruits 0%</p>	<p>Velouté Carmen Toast au Maroilles Poitrine de veau farcie, Purée au beurre Courgettes braisées 3 fromages Panier aux fruits 0%, Yaourt nature</p>
<p><b>Samedi 15 février</b></p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Potage Saint-Germain Salade d'agrumes Escalope de porc, Chou rouge aux pommes 3 fromages Mousse au chocolat, Semoule au caramel</p>	<p>Potage Saint-Germain Artichaut vinaigrette fines herbes Brouillade d'œufs à l'Espagnole 3 fromages Semoule au caramel, Mousse au chocolat</p>
<p><b>Dimanche 16 février</b></p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Soupe de patates douces Filet de maquereau au vin blanc Coq au vin et ses légumes mijotés (pdt-carottes-champignons) 3 fromages Crumble aux pommes, Dessert lacté</p>	<p>Salade de patates douces Pâté en croûte Jambon blanc, Assiette fraîcheur de crudités 3 fromages Dessert lacté, Crumble aux poires</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).