

Menus du lundi 17 au 23 Février 2020

Nom : _____

| | Menu 1 | Menu 2 |
|---|--|--|
| <p>Lundi 17 février</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p> | <p>Soupe de Cresson</p> <p>Salade vendéenne</p> <p>Sauté de porc aux poivrons, Purée</p> <p>3 fromages</p> <p>Flan vanille caramel, Pâtisserie</p> | <p>Soupe de Cresson</p> <p>Entrée chaude</p> <p>Filet de poisson blanc sauce armoricaine</p> <p>Carottes vichy</p> <p>3 fromages</p> <p>Pâtisserie, Flan vanille caramel</p> |
| <p>Mardi 18 février</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p> | <p>Potage vermicelles</p> <p>Crêpe fourrée au fromage</p> <p>Courgette farcie sauce tomate, Pommes rissolées</p> <p>3 fromages</p> <p>Fruit de saison, Petits suisses sucrés</p> | <p>Potage vermicelles</p> <p>Betteraves à l'échalote</p> <p>Quiche au fromage, Salade</p> <p>3 fromages</p> <p>Petits suisses sucrés, Fruit de saison</p> |
| <p>Mercredi 19 février</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p> | <p>Velouté forestier</p> <p>Charcuterie</p> <p>Langue de bœuf ravigote, Marmite de légumes</p> <p>3 fromages</p> <p>Yaourt aux fruits mixés, Liégeois vanille</p> | <p>Velouté forestier</p> <p>Taboulé oriental</p> <p>Boules de veau sauce au parmesan, Spaghettis</p> <p>3 fromages</p> <p>Liégeois vanille, Yaourt aux fruits mixés</p> |
| <p>Jeudi 20 février</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p> | <p>Crème d'épinards</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Cassoulet Toulousain</p> <p>3 fromages</p> <p>Fromage blanc vergeoise, Pomme Jonagold</p> | <p>Crème d'épinards</p> <p>Salade marine fumée</p> <p>Gratin de chou-fleur aux dés de volaille</p> <p>3 fromages</p> <p>Pomme Jonagold, Fromage blanc vergeoise</p> |
| <p>Vendredi 21 février</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p> | <p>Crème de navets</p> <p>Œuf dur mimosa</p> <p>Filet de lieu sauce bonne femme, Pommes vapeur, Brunoise de légumes</p> <p>3 fromages</p> <p>4/4 crème anglaise, Mousse au café</p> | <p>Crème de navets</p> <p>Salade de mâche gourmande</p> <p>Rôti de porc orloff, Purée, Champignons de Paris</p> <p>3 fromages</p> <p>Mousse au café, 4/4 crème anglaise</p> |
| <p>Samedi 22 février</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p> | <p>Soupe de 4 légumes</p> <p>Salade Alaska</p> <p>Cordon bleu, Coquillettes à la tomate</p> <p>3 fromages</p> <p>Entremets chocolat, Orange</p> | <p>Soupe de 4 légumes</p> <p>Haricots verts à l'échalote</p> <p>Croque Monsieur, Salade verte</p> <p>3 fromages</p> <p>Orange, Entremets chocolat</p> |
| <p>Dimanche 23 février</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p> | <p>Soupe au pistou</p> <p>Saucisson à l'ail</p> <p>Rôti de bœuf, Pommes de terre persillées</p> <p>Petits pois à la Française</p> <p>3 fromages</p> <p>Paris Brest, Yaourt bifidus</p> | <p>Soupe au pistou</p> <p>Chou-fleur sauce cocktail</p> <p>Bouchée à la reine, Riz pilaf</p> <p>3 fromages</p> <p>Yaourt bifidus, 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).