

Menus du lundi 29 Juin au 5 Juillet 2020

Nom : _____

	Menu 1	Menu 2
<p>Lundi 29 Juin</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Soupe de Cresson</p> <p>Salade fraîcheur à la féta</p> <p>Colombo de volailles, Riz créole</p> <p>3 fromages</p> <p>Flan vanille, Nectarine</p>	<p>Soupe de Cresson</p> <p>Boullgour aux petits légumes</p> <p>Jambon au Porto, Brocolis</p> <p>Pommes mousselines</p> <p>3 fromages</p> <p>Nectarine, Flan vanille</p>
<p>Mardi 30 Juin</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Potage tomate/Vermicelle</p> <p>Terrine de légumes sauce fines herbes</p> <p>Steak haché au poivre, Pommes rissolées</p> <p>Salade rousse</p> <p>3 fromages</p> <p>Pastèque, Petit suisse sucré</p>	<p>Potage tomate/vermicelle</p> <p>Cœur d'artichaut au vinaigre balsamique « plat froid »</p> <p>Salade de haricots verts estivales (jambon, échalote, pdt, poivrons)</p> <p>3 fromages</p> <p>Petit suisse sucré, Pastèque</p>
<p>Mercredi 1^{er} Juillet</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Potage Crécy</p> <p>Melon jaune</p> <p>Emincé de porc aux olives et chorizo et ses petits légumes (céleri, pdt, haricots blancs)</p> <p>3 fromages</p> <p>Crème dessert, Purée de pêche</p>	<p>Potage Crécy</p> <p>Salade au bleu</p> <p>Lasagnes de saumon</p> <p>3 fromages</p> <p>Purée de pêches, Crème dessert</p>
<p>Jeudi 2 Juillet</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Soupe Alsacienne</p> <p>Carottes râpées « plat froid »</p> <p>Rôti de bœuf froid, Salade de pommes de terre « maison »</p> <p>(pdt, cornichon, oignon, tomate, fines herbes)</p> <p>3 fromages</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe Alsacienne</p> <p>Tomate mozzarella</p> <p>Risotto crémeux au poulet, champignons et basilic</p> <p>3 fromages</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Vendredi 3 Juillet</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Crème de céleri</p> <p>Rosette – cornichon</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Poêlée méridionale</p> <p>3 fromages</p> <p>Gaufre Liégeoise, Mousse au café</p>	<p>Crème de céleri</p> <p>Betteraves rouges échalotes « plat froid »</p> <p>Salade de riz (dés de jambon, maïs, poivrons, oignons rouges, olives)</p> <p>3 fromages</p> <p>Mousse au café, Gaufre Liégeoise</p>
<p>Samedi 4 Juillet</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Bouillon à la brunoise</p> <p>Iceberg aux croûtons</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>3 fromages</p> <p>Yaourt nature, Abricots</p>	<p>Bouillon à la brunoise</p> <p>Salade Bretonne au chou-fleur</p> <p>Feuilleté Provençal, Salade</p> <p>3 fromages</p> <p>Abricots, Yaourt nature</p>
<p>Dimanche 5 Juillet</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Potage aux 4 légumes</p> <p>Salade marine fumée</p> <p>½ Coquelet rôti, Gratin de côtes de blettes et pommes de terre</p> <p>3 fromages</p> <p>Paris Brest, Gervita aux fruits</p>	<p>Potage aux 4 légumes</p> <p>Salade d'agrumes</p> <p>Assiette Anglaise</p> <p>Pomme au four</p> <p>3 fromages</p> <p>Gervita aux fruits, 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).