

## Menus du lundi 28 Septembre au 4 Octobre 2020

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

	<b>Menu 1</b>	<b>Menu 2</b>
<p><b>Lundi 28 Septembre</b></p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Velouté carottes/fenouil Salade de soja-raisins Sauté de porc aux pruneaux Pommes de terre, Salsifis 3 fromages Crème dessert caramel, Pâtisserie sèche</p>	<p>Velouté carottes/fenouil Salade de pomelos rose « plat froid » Pêlé mêlé de harengs Pommes de terre aux fines herbes 3 fromages Pâtisserie sèche, Crème dessert</p>
<p><b>Mardi 29 Septembre</b></p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Tomates-vermicelles Pêche au thon Steak haché de bœuf, Cordiale de légumes Frites au four 3 fromages Pomme, Tarte au sucre</p>	<p>Tomates-vermicelles Œuf dur paprika Quiche Lorraine, Salade verte 3 fromages Tarte au sucre, Pomme</p>
<p><b>Mercredi 30 Septembre</b></p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Soupe aux 4 légumes Salade piémontaise Boudin noir, Purée ½ pomme confite 3 fromages Mosaïque de fruits, Petit suisse sucré</p>	<p>Soupe aux 4 légumes Salade rousse Paupiette de volaille chasseur Paysanne de légumes 3 fromages Petit suisse sucré, Mosaïque de fruits</p>
<p><b>Jeudi 1<sup>er</sup> Octobre</b></p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Soupe de Cresson Tête persillée Couscous aux 3 viandes, Semoule 3 fromages Pain d'épices/crème anglaise, Poire</p>	<p>Soupe de Cresson Tomates à l'échalote Lasagne au saumon 3 fromages Poire, Pain d'épice/crème anglaise</p>
<p><b>Vendredi 2 Octobre</b></p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Crème de navets Salade de mâche aux lardons Merlu pané au citron, Pommes à l'ail Gratin de fenouil 3 fromages Moelleux chocolat, Yaourt velouté aux fruits</p>	<p>Crème de navets Radis Rôti de veau farci sauce échalote Pommes sautées, Haricots verts 3 fromages Yaourt velouté aux fruits, Moelleux chocolat</p>
<p><b>Samedi 3 Octobre</b></p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Potage Saint-Germain Concombres Bulgares Cassoulet garni, Haricots à la tomate 3 fromages Liégeois café, Fruit de saison</p>	<p>Potage Saint-Germain Charcuterie Cake au fromage, Salade 3 fromages Fruit de saison, Liégeois café</p>
<p><b>Dimanche 4 Octobre</b></p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Crème de courge Asperges vinaigrette Estouffade de dinde Normande (cidre, champignons, crème fraîche) Tagliatelles 3 fromages Millefeuille, Dessert lacté</p>	<p>Crème de courge Roulé jambon macédoine Quenelles, Riz pilaf 3 fromages Dessert lacté, Millefeuille</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).*