

Menus du lundi 19 au 25 Juillet 2021

Nom : _____

	Menu 1	Menu 2
<p>Lundi 19 Juillet</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Salade de cœur de palmier</p> <p>Sauté de dindonneau au cidre et légumes (carottes, champignons, pdt, cidre)</p> <p>3 fromages</p> <p>Crème dessert chocolat, Pomme</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Haricots verts à la Niçoise « plat froid »</p> <p>Salade de pommes de terre Alsacienne (pdt, cervelas, échalote, cornichons)</p> <p>3 fromages</p> <p>Pomme, Crème dessert chocolat</p>
<p>Mardi 20 Juillet</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Soupe à l'oseille</p> <p>Betteraves échalote</p> <p>Spaghettis à la Bolognaise</p> <p>3 fromages</p> <p>Fruits au sirop, Pâtisserie</p>	<p>Soupe à l'oseille</p> <p>Champignons à la grecque</p> <p>Feuilleté au saumon, Brocolis</p> <p>3 fromages</p> <p>Pâtisserie, Fruits au sirop</p>
<p>Mercredi 21 Juillet</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Potage Minestrone</p> <p>Salade verte aux oignons frits</p> <p>Filet de volaille sauce suprême, Riz pilaf</p> <p>3 fromages</p> <p>Entremets vanille, Compote de fruits</p>	<p>Potage Minestrone</p> <p>Salade de perles à l'Espagnole</p> <p>Omelette au fromage, Pommes rissolées</p> <p>Poêlée forestière</p> <p>3 fromages</p> <p>Compote de fruits, Entremets vanille</p>
<p>Jeudi 22 Juillet</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Soupe de courgettes</p> <p>Entrée chaude</p> <p>Noix de jambon au miel, Fricassée de légumes au basilic</p> <p>3 fromages</p> <p>Mousse au chocolat, Mirabelles au sirop</p>	<p>Soupe de courgettes</p> <p>Céleri à la moutarde ancienne « plat froid »</p> <p>Salade de mini penne (dés de volaille, artichauts, petits légumes)</p> <p>3 fromages</p> <p>Mirabelles au sirop, Mousse au chocolat</p>
<p>Vendredi 23 Juillet</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Crème d'ail</p> <p>Pâté en croûte</p> <p>Pavé de poisson à la Bordelaise, Purée, Epinards à la crème</p> <p>3 fromages</p> <p>Fruit de saison, Yaourt aromatisé</p>	<p>Crème d'ail</p> <p>Pastèque</p> <p>Pizza reine, Salade composée</p> <p>3 fromages</p> <p>Yaourt aromatisé, Fruit de saison</p>
<p>Samedi 24 Juillet</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Crème de céleri</p> <p>Melon « plat froid »</p> <p>Petit salé Maubeugeois, Salade de pommes de terre estivale</p> <p>3 fromages</p> <p>Yaourt nature sucré, Nectarine</p>	<p>Crème de céleri</p> <p>Sardines</p> <p>Brochette de dinde sauce Mexicaine (haricots rouges, maïs)</p> <p>Pommes sautées</p> <p>3 fromages</p> <p>Nectarine, Yaourt nature sucré</p>
<p>Dimanche 25 Juillet</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p>Potage Julienne d'arblay</p> <p>Quiche Lorraine</p> <p>Bœuf Bourguignon, Pommes frits, Tomates aux herbes de Provence</p> <p>3 fromages</p> <p>Tarte gourmande, Dessert lacté</p>	<p>Potage Julienne d'arblay</p> <p>Coleslaw de légumes</p> <p>Croque Monsieur, Salade</p> <p>3 fromages</p> <p>Dessert lacté, Tarte gourmande</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).