

Menus du lundi 15 au 21 Novembre 2021

Nom : _____

	Menu 1	Menu 2
<p>Lundi 15 Novembre</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p style="text-align: center;">Crème Argenteuil Blancs de poireaux vinaigrette Rôti de bœuf au poivre, Purée, Salsifis 3 fromages Yaourt aromatisé, Fruit de saison</p>	<p style="text-align: center;">Crème Argenteuil Betteraves vinaigrette Pavé de poisson à la Bordelaise Riz à la brunoise de légumes 3 fromages Fruit de saison, Yaourt aromatisé</p>
<p>Mardi 16 Novembre</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p style="text-align: center;">Soupe de poireaux Feuilleté au fromage Sauté de porc au curry, Semoule 3 fromages Mandarine, Meringue crème anglaise</p>	<p style="text-align: center;">Soupe de poireaux Pomelos Steak haché à l'échalote, Pommes rissolées, Haricots beurre 3 fromages Meringue crème anglaise, Mandarine</p>
<p>Mercredi 17 Novembre</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p style="text-align: center;">Crème de légumes Frisée au chèvre, lardons Tortellinis aux fromages 3 fromages Entremets, Fromage blanc aux fruits</p>	<p style="text-align: center;">Crème de légumes Fenouil à la crème Croissant Savoyard, Salade 3 fromages Fromage blanc aux fruits</p>
<p>Jeudi 18 Novembre</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p style="text-align: center;">Potage choisy Pâté Flamand Saucisse cuisinée à la Lyonnaise, Chou rouge étuve 3 fromages Gâteau Lyonnais au pralin rose, Café Liégeois</p>	<p style="text-align: center;">Potage choisy Salade de perles au thon Emincé de bœuf froid, vinaigrette et échalote, pomme de terre au four 3 fromages Café Liégeois, Gâteau Lyonnais au pralin rose</p>
<p>Vendredi 19 Novembre</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p style="text-align: center;">Soupe à l'oignon Champignons à la moutarde Filet de poisson sauce béarnaise, Fondue de poireaux, Pommes de terre à l'eau 3 fromages Mousse au chocolat, Gervita fruits rouges</p>	<p style="text-align: center;">Soupe à l'oignon Carottes râpées à l'échalote Rôti de dinde à l'estragon Galette de pommes de terre, Choux de Bruxelles 3 fromages Gervita fruits rouges, Mousse au chocolat</p>
<p>Samedi 20 Novembre</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p style="text-align: center;">Potage crécy Céleri au fromage blanc Cordon bleu de dindonneau, Coquillettes à la sauce tomate 3 fromages Raisin, Crème pralinée</p>	<p style="text-align: center;">Potage crécy Croisillon aux champignons Echine de porc ½ sel aux lentilles 3 fromages Crème pralinée, Raisin</p>
<p>Dimanche 21 Novembre</p> <p>Menu 1 <input type="checkbox"/></p> <p>Menu 2 <input type="checkbox"/></p>	<p style="text-align: center;">Bouillon de brunoise de légumes Quiche feuilletée Sauté de poulet vendangeur (oignons, champignons), Pommes de terre grenaille 3 fromages Tarte au chocolat, Dessert lacté</p>	<p style="text-align: center;">Bouillon de brunoise de légumes Salade aux dés d'emmental Tarte au saumon fumé 3 fromages Dessert lacté, Tarte au chocolat</p>

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).