

Menus du lundi 17 au Dimanche 23 Octobre 2022

Nom : _____

	Menu 1	Menu 2
<p>Lundi 17 Octobre</p> <p>Menu A <input type="checkbox"/></p> <p>Menu B <input type="checkbox"/></p>	<p>Velouté de bolets</p> <p>Segments de pomelos rose</p> <p>Sauté de poulet crème et champignons</p> <p>Pommes de terre lardaise</p> <p>3 fromages</p> <p>Crème dessert vanille, raisin</p>	<p>Velouté de bolets</p> <p>Macédoine fromage blanc</p> <p>Filet de merlu sauce échalote crème fraîche</p> <p>Blé pilaf, carottes à la crème</p> <p>3 fromages</p> <p>Crème dessert vanille, raisin</p>
<p>Mardi 18 Octobre</p> <p>Menu A <input type="checkbox"/></p> <p>Menu B <input type="checkbox"/></p>	<p>Soupe à l'oseille</p> <p>Entrée chaude</p> <p>Ficelle de veau forestière</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>3 fromages</p> <p>Fruit de saison, flan chocolat</p>	<p>Soupe à l'oseille</p> <p>Œuf dur paprika</p> <p>Feuilleté au fromage</p> <p>Salade</p> <p>3 fromages</p> <p>Fruit de saison, flan chocolat</p>
<p>Mercredi 19 Octobre</p> <p>Menu A <input type="checkbox"/></p> <p>Menu B <input type="checkbox"/></p>	<p>Potage minestrone</p> <p>Taboulé libanais au boulgour</p> <p>Saucisse de Toulouse bourguignonne</p> <p>Chou rouge aux pommes, cantal</p> <p>3 fromages</p> <p>Compote de poires, yaourt aromatisé</p>	<p>Potage minestrone</p> <p>Salade du pêcheur</p> <p>Aiguillette de volaille au cumin</p> <p>Ecrasé de pommes de terre</p> <p>3 fromages</p> <p>Compote de poires, yaourt aromatisé</p>
<p>Jeudi 20 Octobre</p> <p>Menu A <input type="checkbox"/></p> <p>Menu B <input type="checkbox"/></p>	<p>Velouté de panais</p> <p>Salade chou-fleur à l'huile de noisette</p> <p>Gratin de potimarron, pdt, lardons</p> <p>3 fromages</p> <p>Tarte pommes campagnardes, ananas sirop</p>	<p>Velouté de panais</p> <p>Salade parisienne</p> <p>Steak du fromager</p> <p>Pâtes</p> <p>3 fromages</p> <p>Tarte pommes campagnardes, ananas sirop</p>
<p>Vendredi 21 Octobre</p> <p>Menu A <input type="checkbox"/></p> <p>Menu B <input type="checkbox"/></p>	<p>Soupe d'endives</p> <p>Carottes au raisin</p> <p>Dos de cabillaud sauce bonne femme</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>3 fromages</p> <p>Pomme, fromage blanc</p>	<p>Soupe d'endives</p> <p>Betteraves rouges échalotes</p> <p>Moussaka</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>3 fromages</p> <p>Pomme, fromage blanc</p>
<p>Samedi 22 Octobre</p> <p>Menu A <input type="checkbox"/></p> <p>Menu B <input type="checkbox"/></p>	<p>Crème de potiron</p> <p>Salade marine fumée</p> <p>Couscous boules d'agneau, merguez</p> <p>Semoule bio</p> <p>3 fromages</p> <p>Riz au lait, mousse framboise</p>	<p>Crème de potiron</p> <p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Flamiche au maroilles</p> <p>Salade verte</p> <p>3 fromages</p> <p>Riz au lait, mousse framboise</p>
<p>Dimanche 23 Octobre</p> <p>Menu A <input type="checkbox"/></p> <p>Menu B <input type="checkbox"/></p>	<p>Crème d'ail</p> <p>Pâté en croute</p> <p>Rôti de porc orloff et son jus</p> <p>Pommes de terre sautées au romarin</p> <p>3 fromages</p> <p>Eclair au chocolat, dessert lacté</p>	<p>Crème d'ail</p> <p>Filet de maquereau au vin blanc</p> <p>Galette de sarrasin aux champignons</p> <p>Salade verte</p> <p>3 fromages</p> <p>Eclair au chocolat, dessert lacté</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- Rue Pierre Brossolette 59300 AULNOY LEZ VALENCIENNES).