

Menus du lundi 5 au Dimanche 11 Juin 2023

Nom : _____

	Menu 1	Menu 2
<p>Lundi 5 Juin</p> <p>Menu A <input type="checkbox"/></p> <p>Menu B <input type="checkbox"/></p>	<p>Soupe Flamande</p> <p>Salade de concombres</p> <p>Rougail de saucisse, Purée</p> <p>3 fromages</p> <p>Fromage blanc au coulis, Pomme</p>	<p>Soupe Flamande</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Dos de colin sauce armoricaine, Jeunes carottes à la crème</p> <p>3 fromages</p> <p>Pomme, Fromage blanc au coulis</p>
<p>Mardi 6 Juin</p> <p>Menu A <input type="checkbox"/></p> <p>Menu B <input type="checkbox"/></p>	<p>Crème Carmen</p> <p>Betteraves au vinaigrette de framboise</p> <p>Filet de volaille mozzarella, Pommes sautées, Poêlée de légumes au pesto</p> <p>3 fromages</p> <p>Flan au chocolat, Fraises</p>	<p>Crème Carmen</p> <p>Feuilleté au fromage</p> <p>Courgette farcie, Semoule</p> <p>3 fromages</p> <p>Fraises, Flan au chocolat</p>
<p>Mercredi 7 Juin</p> <p>Menu A <input type="checkbox"/></p> <p>Menu B <input type="checkbox"/></p>	<p>Velouté de chou fleur</p> <p>Œuf dur sauce cocktail « plat froid »</p> <p>Rôti de porc, Salade piémontaise</p> <p>3 fromages</p> <p>Pêche, Compote pomme/poire</p>	<p>Velouté ce chou fleur</p> <p>Salade de haricots verts</p> <p>Tortellini aux épinards et ricotta</p> <p>3 fromages</p> <p>Compote pomme/poire, Pêche</p>
<p>Jeudi 8 Juin</p> <p>Menu A <input type="checkbox"/></p> <p>Menu B <input type="checkbox"/></p>	<p>Crème de navets</p> <p>Duo d'agrumes</p> <p>Paëlla garnie</p> <p>3 fromages</p> <p>Yaourt vanille nappé au caramel, Fruit de saison</p>	<p>Crème de navets</p> <p>Salade verte, Brouillade d'œufs</p> <p>3 fromages</p> <p>Fruit de saison, Yaourt vanille nappé au caramel</p>
<p>Vendredi 9 Juin</p> <p>Menu A <input type="checkbox"/></p> <p>Menu B <input type="checkbox"/></p>	<p>Soupe de carottes/fenouil</p> <p>Coleslaw</p> <p>Brandade de poisson aux légumes</p> <p>3 fromages</p> <p>4/4 crème anglaise, Mousse au café</p>	<p>Soupe de carottes/fenouil</p> <p>Tomates ciboulette</p> <p>Steak haché de bœuf, Pommes landaise, Champignons de Paris cuisinés</p> <p>3 fromages</p> <p>Mousse au café, 4/4 crème anglaise</p>
<p>Samedi 10 Juin</p> <p>Menu A <input type="checkbox"/></p> <p>Menu B <input type="checkbox"/></p>	<p>Potage Parisien</p> <p>Salade chef</p> <p>Paupiette de lapin aux pruneaux, Purée de céleri</p> <p>3 fromages</p> <p>Entremet chocolat, Abricot</p>	<p>Potage Parisien</p> <p>Melon « plat froid »</p> <p>Roulade, Assiette fraîcheur de crudités</p> <p>3 fromages</p> <p>Abricot, Entremet chocolat</p>
<p>Dimanche 11 Juin</p> <p>Menu A <input type="checkbox"/></p> <p>Menu B <input type="checkbox"/></p>	<p>Potage julienne de légumes</p> <p>Charcuterie</p> <p>Carbonade Flamande, Tagliatelles</p> <p>3 fromages</p> <p>Cerises, Dessert lacté</p>	<p>Potage julienne de légumes</p> <p>Taboulé oriental</p> <p>Galette de sarrazin Savoyarde, Salade verte</p> <p>3 fromages</p> <p>Dessert lacté, Cerises</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).