

Menus du lundi 12 au Dimanche 18 Juin 2023

Nom : _____

	Menu 1	Menu 2
<p>Lundi 12 Juin</p> <p>Menu A <input type="checkbox"/></p> <p>Menu B <input type="checkbox"/></p>	<p>Soupe de cresson</p> <p>Salade fraîcheur à la féta</p> <p>Colombo de volaille, Riz créole</p> <p>3 fromages</p> <p>Crème dessert, Flan vanille</p>	<p>Soupe de cresson</p> <p>Boulgour aux petits légumes</p> <p>Jambon au porto, Salsifis, Pommes lamelles aux herbes</p> <p>3 fromages</p> <p>Flan vanille, Crème dessert</p>
<p>Mardi 13 Juin</p> <p>Menu A <input type="checkbox"/></p> <p>Menu B <input type="checkbox"/></p>	<p>Soupe du pêcheur</p> <p>Terrine de légumes sauce fines herbes</p> <p>Steak haché au poivre, Pommes rissolées, Salade rousse</p> <p>3 fromages</p> <p>Fruit de saison, Petit suisse sucré</p>	<p>Soupe du pêcheur</p> <p>Crêpe aux champignons « plat froid »</p> <p>Salade de haricots verts estivale (dès de volaille, échalote, pdt, poivrons)</p> <p>3 fromages</p> <p>Petit suisse sucré, Fruit de saison</p>
<p>Mercredi 14 Juin</p> <p>Menu A <input type="checkbox"/></p> <p>Menu B <input type="checkbox"/></p>	<p>Potage crécy</p> <p>Melon jaune</p> <p>Omelette, Pommes de terre sautées aux petits oignons</p> <p>3 fromages</p> <p>Yaourt aromatisé, Fruit de saison</p>	<p>Potage crécy</p> <p>Salade au bleu</p> <p>Lasagnes de saumon</p> <p>3 fromages</p> <p>Fruit de saison, Yaourt aromatisé</p>
<p>Jeudi 15 Juin</p> <p>Menu A <input type="checkbox"/></p> <p>Menu B <input type="checkbox"/></p>	<p>Soupe Alsacienne</p> <p>Carottes râpées « plat froid »</p> <p>Salade de pommes de terre au thon (pdt, cornichons, oignon, tomate, fines herbes)</p> <p>3 fromages</p> <p>Fruit de saison, Purée de pêche</p>	<p>Soupe Alsacienne</p> <p>Salade de tomates</p> <p>Risotto crémeux au poulet, Champignons et basilic</p> <p>3 fromages</p> <p>Purée de pêche, Fruit de saison</p>
<p>Vendredi 16 Juin</p> <p>Menu A <input type="checkbox"/></p> <p>Menu B <input type="checkbox"/></p>	<p>Crème de céleri</p> <p>Saucisson à l'ail</p> <p>Filet de poisson meunière, Poêlée méridionale</p> <p>3 fromages</p> <p>Gaufre Liégeoise, Mousse au chocolat</p>	<p>Crème de céleri</p> <p>Betteraves rouges à l'échalote « plat froid »</p> <p>Salade de tortis (dés de jambon, maïs, poivrons, oignons rouges, olives)</p> <p>3 fromages</p> <p>Mousse au chocolat, Gaufre Liégeoise</p>
<p>Samedi 17 Juin</p> <p>Menu A <input type="checkbox"/></p> <p>Menu B <input type="checkbox"/></p>	<p>Bouillon à la brunoise</p> <p>Iceberg aux croûtons</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>3 fromages</p> <p>Yaourt nature, Abricots</p>	<p>Bouillon à la brunoise</p> <p>Salade Bretonne au chou fleur</p> <p>Quiche à la provençale, Salade</p> <p>3 fromages</p> <p>Abricots, Yaourt nature</p>
<p>Dimanche 18 Juin</p> <p>Menu A <input type="checkbox"/></p> <p>Menu B <input type="checkbox"/></p>	<p>Potage aux 4 légumes</p> <p>Macédoine</p> <p>Emincé de porc au chorizo</p> <p>3 fromages</p> <p>Beignet, Dessert lacté</p>	<p>Potage aux 4 légumes</p> <p>Melon</p> <p>Filet de poisson, Pomme au four sauce tartare</p> <p>3 fromages</p> <p>Dessert lacté, Beignet</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).