

Menus du lundi 30 Octobre dimanche 5 Novembre 2023

Nom : _____

	Menu 1	Menu 2
<p>Lundi 30 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, Pommes de terre Lardaise</p> <p>3 fromages</p> <p>Crème dessert chocolat, Raisin</p>	<p>Velouté de bolets</p> <p>Macédoine fromage blanc</p> <p>Filet de merlu sauce échalote crème fraîche, Blé pilaf/carottes</p> <p>3 fromages</p> <p>Raisin, Crème dessert chocolat</p>
<p>Mardi 31 Octobre</p> <p>Menu A <input type="checkbox"/></p> <p>Menu B <input type="checkbox"/></p>	<p>Potage jardinière de légumes</p> <p>Entrée chaude</p> <p>Saucisse de Toulouse Bourguignonne, Chou rouge braisé</p> <p>3 fromages</p> <p>Fruit de saison, Flan au caramel</p>	<p>Potage jardinière de légumes</p> <p>Œuf dur paprika</p> <p>Pizza, Salade composée</p> <p>3 fromages</p> <p>Flan au caramel, Fruit de saison</p>
<p>Mercredi 1er Novembre</p> <p>Menu A <input type="checkbox"/></p> <p>Menu B <input type="checkbox"/></p>	<p>Potage Minestrone</p> <p>Pâté en croûte</p> <p>Rôti de bœuf sauce madère, Pommes noisettes, Haricots verts</p> <p>3 fromages</p> <p>Beignet à l'abricot</p>	
<p>Jeudi 2 Novembre</p> <p>Menu A <input type="checkbox"/></p> <p>Menu B <input type="checkbox"/></p>	<p>Potage carottes à la crème</p> <p>Champignons à la grecque</p> <p>Gratin de potimarron (potimarron,pdt,lardons)</p> <p>3 fromages</p> <p>Pomme du verger, Ananas au sirop</p>	<p>Potage carottes à la crème</p> <p>Salade Parisienne</p> <p>Omelette fines herbes, Torsades aux légumes</p> <p>3 fromages</p> <p>Ananas au sirop, Pomme du verger</p>
<p>Vendredi 3 Novembre</p> <p>Menu A <input type="checkbox"/></p> <p>Menu B <input type="checkbox"/></p>	<p>Soupe d'endives</p> <p>Carottes aux raisins</p> <p>Paupiette de saumon sauce bonne femme, Riz aux petits légumes</p> <p>3 fromages</p> <p>Compote pomme/prune, Fromage blanc vergeoise</p>	<p>Soupe d'endives</p> <p>Betteraves rouges échalote</p> <p>Moussaka, Pommes vapeur</p> <p>3 fromages</p> <p>Fromage blanc vergeoise, Compote pomme/prune</p>
<p>Samedi 4 Novembre</p> <p>Menu A <input type="checkbox"/></p> <p>Menu B <input type="checkbox"/></p>	<p>Crème de potiron</p> <p>Salade marine</p> <p>Couscous (boule d'agneau,merguez), Semoule bio</p> <p>3 fromages</p> <p>Mousse au citron, Yaourt aromatisé</p>	<p>Crème de potiron</p> <p>Salade composée</p> <p>Flamiche au Maroilles</p> <p>3 fromages</p> <p>Yaourt aromatisé, Mousse au citron</p>
<p>Dimanche 5 Novembre</p> <p>Menu A <input type="checkbox"/></p> <p>Menu B <input type="checkbox"/></p>	<p>Crème d'ail</p> <p>Flan de courgettes</p> <p>Rôti de porc orloff et son jus, 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, Salade verte</p> <p>3 fromages</p> <p>Dessert lacté, Eclair au chocolat</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).