



Semaine du 05 au 11 juillet 2021

Votre Cuisine "Comme à la Maison" de SECLIN, vous souhaite un bon appétit !

	lundi 5 juillet Antoine	mardi 6 juillet Mariette	mercredi 7 juillet Raoul	jeudi 8 juillet Thibaut	vendredi 9 juillet Amandine	samedi 10 juillet Ulrich	dimanche 11 juillet Benoit
Potage du jour	SOUPE À L'AIL	CRÈME DUBARRY	POTAGE DE LÉGUMES	VACANCES À LONDRES VELOUTÉ CRÉCY	VELOUTÉ DE LAITUE	POTAGE CULTIVATEUR	MENU TRADITION VELOUTÉ DE TOMATES
Menu A	☐ BETTERAVES VINAIGRETTE CARBONNADE FLAMANDE (BŒUF LOCAL) TORTIS ET FROMAGE MIMOLETTE COMPOTE POMMES ABRICOT	☐ RILLETES ET CORNICHONS ESCALOPE VIENNOISE SAUCE TOMATE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES BUCHE LAIT MÉLANGE LIÉGEOIS VANILLE VIEIL MOUTIERS (62)	☐ TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC SAUCISSE FUMÉE SAUCE BRUNE LENTILLES BIO CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	☐ BAKED BEANS (HARICOTS BLANCS BIO A LA TOMATE) ROSBEEF SAUCE ANGLAISE SALADE PDT HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE DUO DE FROMAGES (CHEDDAR) CHEESECAKE	☐ TARTE CHÈVRE TOMATE FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS A LA CRÈME ET PDT GOUDA BEIGNET AU CHOCOLAT	☐ SALADE VERTE LASAGNES DE BŒUF (PLAT COMPLET) FROMAGE FRAIS FRUIT DE SAISON	☐ MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON SAUTÉ DE CANARD SAUCE A L'ORANGE PETIT POIS AUX OIGNONS PDT MUNSTER TARTE AUX CERISES

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





Semaine du 12 au 18 juillet 2021

Votre Cuisine "Comme à la Maison" de SECLIN, vous souhaite un bon appétit !

	lundi 12 juillet Olivier	mardi 13 juillet Henri	mercredi 14 juillet Camille	jeudi 15 juillet Donald	vendredi 16 juillet Carmen	samedi 17 juillet Charlotte	dimanche 18 juillet Frederic
Potage du jour	POTAGE DE LÉGUMES VERTS	VELOUTÉ D'ASPERGES	VELOUTÉ DU POTAGER	MENU GUINGUETTE	CRÈME DE NAVETS	VELOUTÉ DE POIREAUX	MENU TRADITION
				SOUPE DE LÉGUMES			CRÈME DE CHAMPIGNONS
Menu A	<input type="checkbox"/> MELON	<input type="checkbox"/> RILLETES DE THON	<input type="checkbox"/> PÂTÉ EN CROÛTE ET CORNICHON	<input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE	<input type="checkbox"/> FEUILLETÉ AU FROMAGE	<input type="checkbox"/> CÉLERI RÉMOULADE	<input type="checkbox"/> ROULADE ET CORNICHON
	PALERON DE BOEUF SAUCE PROVENCALE	SAUTE DE POULET SAUCE AUX OLIVES	SAUTÉ D'AGNEAU AU JUS	CUISSE DE POULET FROID SAUCE COCKTAIL	FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE	BOEUF BOURGUIGNON	RÔTI DE DINDE SAUCE AU CIDRE
	POMMES DE TERRE ROSTI	RIZ BIO AUX POIVRONS	GRATIN DAUPHINOIS	SALADE DE PÂTES PROVENCALE (poivron, maïs, tomate, vinaigrette)	COURGETTES ET PDT A LA CRÈME	POMMES VAPEUR	HARICOTS VERTS / POMMES DUCHESSES
	BLEU	EDAM	SAINT PAULIN	DUO DE FROMAGES (DONT EMMENTAL)	TOMME BLANCHE	FROMAGE FONDU	MORBIER
	MOUSSE CHOCOLAT VIEIL MOUTIERS (62)	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX QUETSCHES	TARTE AU FLAN	COMPOTE POMME FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX PÊCHES

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





Semaine du 19 au 25 juillet 2021

Votre Cuisine "Comme à la Maison" de SECLIN, vous souhaite un bon appétit !

	lundi 19 juillet Arsène	mardi 20 juillet Marina	mercredi 21 juillet Victor	jeudi 22 juillet Marie Madeleine	vendredi 23 juillet Brigitte	samedi 24 juillet Christine	dimanche 25 juillet Jacques
Potage du jour	POTAGE CRESSON	SOUPE PROVENÇALE	VELOUTÉ DE LÉGUMES	VACANCES AU JAPON CRÈME DE VOLAILLE	POTAGE DE LÉGUMES DU SOLEIL	VELOUTÉ DE LAITUE	MENU TRADITION POTAGE CÉLERI
Menu A	<input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CIBOULETTE RÔTI DE PORC SAUCE MAYONNAISE TABOULÉ (SEMOULE BIO) BRIE LIÉGEOIS CAFÉ VIEIL MOUTIERS (62)	<input type="checkbox"/> CONCOMBRE A LA BULGARE TORTIS BOLOGNAISE ET FROMAGE (PLAT COMPLET) CAMEMBERT TARTE NOIX DE COCO	<input type="checkbox"/> ŒUFS DURS MAYONNAISE CRÉPINETTE SAUCE TOMATE LENTILLES BIO ET CAROTTES GOUDA FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> CAROTTE ET CHOU À LA JAPONNAISE SAUTÉ DE BOEUF À LA SAUCE SOJA RIZ THAÏ DUO DE FROMAGES (SAINT NECTAIRE) GÂTEAU AU MIEL	<input type="checkbox"/> TOMATES VINAIGRETTE PAVÉ DE SAUMON SAUCE AUX CÂPRES GRATIN DE CHOUX FLEUR ET PDT EDAM CLAFOUTIS AUX POIRES	<input type="checkbox"/> BETTERAVES VINAIGRETTE SAUCISSE DE VOLAILLE AUX OIGNONS PURÉE DE LÉGUMES FROMAGE FRAIS FLAN PISTACHE	<input type="checkbox"/> ROSETTE ET CORNICHONS SAUTÉ DE BOEUF FAÇON STROGONOFF GRATIN DAUPHINOIS ET COURGETTES EMMENTAL ÉCLAIR AU CHOCOLAT

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





Semaine du 26 juillet au 01 août 2021

Votre Cuisine "Comme à la Maison" de SECLIN, vous souhaite un bon appétit !

	lundi 26 juillet Anne	mardi 27 juillet Nathalie	mercredi 28 juillet Samson	jeudi 29 juillet Marc	vendredi 30 juillet Juliette	samedi 31 juillet Ignace	dimanche 1 août Alphonse
Potage du jour	POTAGE DE LÉGUMES	CRÈME DE CHAMPIGNONS	POTAGE MAROCAIN	VACANCES AU MEXIQUE POTAGE DE LÉGUMES	SOUPE À L'OIGNON	POTAGE MARAICHER	MENU TRADITION CRÈME D'ASPERGES
Menu A	☐ MELON FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR MACARONIS AU FROMAGE TOMME GRISE CRÈME CARAMEL VIEIL MOUTIERS (62)	☐ TOMATE MOZZARELLA VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU POIVRE HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE CARRÉ LIGUEIL TARTE AU FLAN	☐ CÉLERI RÉMOULADE RÔTI DE BOEUF FROID SAUCE TARTARE SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE BLEU FRUIT DE SAISON	☐ TOMATES EN DÉS, OIGNONS, COMCOMBRES, CORIANDRE, CITRON CHILI CON CARNE RIZ BIO DUO DE FROMAGES (DONT GOUDA) PASTEL DE TRES LECHE	☐ PASTÈQUE FILET DE LIEU SAUCE PROVENÇALE SEMOULE BIO AUX PETITS LÉGUMES MIMOLETTE GÂTEAU FLEUR D'ORANGER	☐ PÊCHE AU THON CUISSE DE POULET AU RÔTI AU JUS POMMES DE TERRE GRENAILLES À L'AIL FROMAGE FONDU PETITS SUISSES AUX FRUITS	☐ PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON CARBONNADE FLAMANDE (BŒUF LOCAL) PETITS POIS PDT RISSOLÉES MUNSTER TARTE AUX POMMES

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





Semaine du 02 au 08 aout 2021

Votre Cuisine "Comme à la Maison" de SECLIN, vous souhaite un bon appétit !

	lundi 2 août Julien	mardi 3 août Lydie	mercredi 4 août Jean Marie	jeudi 5 août Abel	vendredi 6 août Octavien	samedi 7 août Gaetan	dimanche 8 août Dominique
Potage du jour	CRÈME DE VOLAILLE	POTAGE A L'OSEILLE	VELOUTÉ DE LÉGUMES	VACANCES EN ESPAGNE SOUPE A LA TOMATE	VELOUTÉ CRESSON	VELOUTÉ DE COURGETTES	MENU TRADITION POTAGE DE CÉLERI
Menu A	☐ CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC SAUCE À L'ESTRAGON TORTIS ET FROMAGE TOMME NOIRE COMPOTE DE POMME	☐ BETTERAVES VINAIGRETTE A L'ECHALOTE AIGUILLETES DE POULET RATATOUILLE ET PDT SAINT PAULIN GÂTEAU BASQUE	☐ TOMATES FETA VINAIGRETTE SAUCISSE FUMÉE SAUCE MOUTARDE AUX LENTILLES BIO PDT EMMENTAL FRUIT DE SAISON	☐ MELON PAËLLA AU POULET ET CHORIZO (plat garni) DUO DE FROMAGES (DONT CHEVRE) CUAJADA AUX ABRICOTS	☐ CONCOMBRES VINAIGRETTE BRANDADE DE POISSON BLANC AUX LÉGUMES (plat complet) MAROILLES CREME AUX OEUFs	☐ CAKE PROVENCALE RÔTI DE PORC FROID MAYONNAISE POMME AU FOUR CRÈME CIBOULETTE FROMAGE FRAIS FRUIT DE SAISON	☐ ROULADE AUX CHAMPIGNONS BŒUF MODE (PALERON DE BOEUF) CAROTTES ET POMMES DAUPHINES EDAM TARTE AU CITRON

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





Semaine du 09 au 15 août 2021

Votre Cuisine "Comme à la Maison" de SECLIN, vous souhaite un bon appétit !

	lundi 9 août Amour	mardi 10 août Laurent	mercredi 11 août Claire	jeudi 12 août Clarisse	vendredi 13 août Hypolite	samedi 14 août Evrard	dimanche 15 août Marie
Potage du jour	POTAGE CULTIVATEUR	VELOUTÉ PROVENÇALE	VELOUTÉ DE LÉGUMES	VACANCES À NEW YORK CRÈME DE MAÏS	VELOUTÉ DE TOMATES	VELOUTÉ DE POIS CASSES BIO	MENU TRADITION VELOUTÉ DE COURGETTES
Menu A	☐ QUICHE AU FROMAGE SAUTÉ DE DINDE SCE FORESTIÈRE CŒUR DE BLE ET COURGETTES SAINT NECTAIRE FRUIT DE SAISON	☐ TOMATES VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE CARBONARA DE PORC TAGLIATELLES ET FROMAGE CAMEMBERT FROMAGE BLANC AUX FRUITS	☐ SALAMI ET CORNICHON RÔTI DE BOEUF FROID SAUCE AIOLI TABOULÉ ORIENTAL (SEMOULE BIO) BUCHE LAIT MÉLANGE POIRE AU CARAMEL	☐ COLESLAW PORC SAUCE BARBECUE POTATOES DUO DE FROMAGES (DONT MIMOLETTE) BROWNIES ET CRÈME ANGLAISE	☐ OEUF DUR SAUCE COKTAIL FILET DE HOKI SAUCE AU CITRON RIZ BIO ET FONDUE DE POIREAUX TOMME GRISE COMPOTE POMME SPECULOOS	☐ BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE CUISSE DE POULET SAUCE AUX HERBES POMMES DE TERRE RISSOLÉES FROMAGE FONDU FRUIT DE SAISON	☐ MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON SAUTÉ DE VEAU MARENGO FLAGEOLETS AUX TOMATES PDT MORBIER TARTE AUX PRUNES

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





Semaine du 16 au 22 Aout 2021

Votre Cuisine "Comme à la Maison" de SECLIN, vous souhaite un bon appétit !

	lundi 16 août Armelle	mardi 17 août hyacinthe	mercredi 18 août Hélène	jeudi 19 août Jean Eudes	vendredi 20 août Bernard	samedi 21 août Christophe	dimanche 22 août Fabrice
Potage du jour	VELOUTÉ DE LAITUE	CRÈME DE VOLAILLE	POTAGE DE LENTILLES BIO	VACANCES SOUS LES TROPIQUES POTAGE DE LÉGUMES	CRÈME DE CHAMPIGNONS	POTAGE À LA PROVENÇALE	MENU TRADITION POTAGE DE CÉLERI
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Menu A	CÉLERI RÉMOULADE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	MELON	SALADE ANANAS ET CREVETTE SAUCE MAYONNAISE CURRY	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU CITRON	OEUF DUR MAYONNAISE	RILLETES DE PORC ET CORNICHON
	CARBONNADE FLAMANDE (BŒUF LOCAL)	ESCALOPE VIENNOISE SAUCE TOMATE	SAUCISSE DE FRANCFORT SAUCE MOUTARDE	COLOMBO DE VOLAILLE (POULET) A LA BANANE	FILETS DE HARENG FROID	RÔTI DE PORC SAUCE OIGNONS	SAUTÉ DE CANARD A L'ORANGE
	FRITES	MACARONIS ET FROMAGE	PETITS POIS CAROTTES PDT	RIZ BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS	GRATIN DE COURGETTES ET PDT	SALSIFIS ET PDT DAUPHINES
	EDAM	SAINT PAULIN	BLEU	DUO DE FROMAGES (DONT CHEVRE)	CAMEMBERT	FROMAGE FRAIS	TOMME BLANCHE
YAOURT SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	GAUFRE LIÉGEOISE	CLAFOUTIS À LA MANGUE	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT	ECLAIR CAFÉ	

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





Semaine du 23 au 29 août 2021

Votre Cuisine "Comme à la Maison" de SECLIN, vous souhaite un bon appétit !

	lundi 23 août Rose	mardi 24 août Barthélémy	mercredi 25 août Louis	jeudi 26 août Natacha	vendredi 27 août Monique	samedi 28 août Augustin	dimanche 29 août Sabine
Potage du jour	CRÈME DE BROCOLIS	VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE PARMENTIER	VACANCES AU PORTUGAL POTAGE DE LÉGUMES À LA CORIANDRE	POTAGE CRÉCY	VELOUTÉ DE POIS CASSES BIO	MENU TRADITION POTAGE MAROCAIN
Menu A	☐ PASTÈQUE CUISSE DE POULET FROID MAYONNAISE SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE CARRÉ LIGUEIL FRUIT DE SAISON	☐ TOMATES VINAIGRETTE BOULETTES D'AGNEAU FACON TAJINE CAROTTES ET SEMOULE BIO CAMEMBERT CHOU VANILLE	☐ CÉLERI AUX RAISINS ANDOUILLETES SAUCE MOUTARDE FRITES TOMME GRISE MOUSSE CAFÉ VIEIL MOUTIERS (62)	☐ DUO DE CHARCUTERIE (CHORIZO ET JAMBON CRU) PORC À LA PORTUGAISE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS DUO DE FROMAGES (BLEU) PASTÉIS DE NATA	☐ QUICHE AU FROMAGE FILET DE COLIN SAUCE DIÉPPOISE FONDUE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE BRIE FLAN CARAMEL VIEIL MOUTIERS (62)	☐ CONCOMBRE À LA BULGARE COURGETTES FARCIES SAUCE TOMATE RIZ BIO FROMAGE AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	☐ PÂTÉ DE FOIE ET CORNICHON RÔTI DE PORC SAUCE AU MIEL PETITS POIS À LA FRANÇAISE ET POTATOES TOMME DE MONTAGNE TARTE AU CHOCOLAT

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**





Semaine du 30 aout au 05 septembre 2021

Votre Cuisine "Comme à la Maison" de SECLIN, vous souhaite un bon appétit !

	lundi 30 août Fiacre	mardi 31 août Aristide	mercredi 1 septembre Gilles	jeudi 2 septembre Ingrid	vendredi 3 septembre Grégoire	samedi 4 septembre Rosalie	dimanche 5 septembre Raissa
Potage du jour	POTAGE DE TOMATES	POTAGE CULTIVATEUR	SOUPE À L'OSEILLE	BRADERIE DE LILLE SOUPE À L'AIL	POTAGE POIREAUX	VELOUTÉ DE LÉGUMES	MENU TRADITION CRÈME D'ASPERGES
Menu A	<input type="checkbox"/> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE GOULASCH DE BŒUF POMMES DE TERRE VAPEUR MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> CAROTTES VINAIGRETTE À L'ORANGE BOUDIN NOIR PURÉE ET CHOUX ROUGE AUX POMMES EMMENTAL CRÈME CHOCOLAT VIEIL MOUTIERS (62)	<input type="checkbox"/> TOMATES VINAIGRETTE CUISSE DE POULET SAUCE PROVENCALE PETITS POIS ET PDT TOMME NOIRE MILLE FEUILLE	<input type="checkbox"/> QUICHE AU MAROILLES MOULES MARINIÈRES FRITES DUO DE FROMAGES (PAVE DES FLANDRES) COMPOTE POMME SPECULOOS	<input type="checkbox"/> CÉLERI RÉMOULADE PALERON DE BOEUF SAUCE OIGNONS CAROTTES BRAISÉES ET POMMES DE TERRE CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> SALADE GRECQUE (TOMATE CONCOMBRE) RÔTI DE DINDE SAUCE AIOLI SALADE DE RIZ BIO FROMAGE FONDU YAOURT AROMATISÉ	<input type="checkbox"/> ROSETTE ET CORNICHON CUISSE DE PINTADE AUX PECHES TAGLIATELLES AUX LÉGUMES EDAM CLAFOUTIS AUX CERISES

Légende : **Produit régional** | **Recette préférée des aînés** | **Produit français** | **Produits BIO**

