



Semaine du 20 au 26 Juin 2022

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

	<i>lundi 20 juin</i> 0	<i>mardi 21 juin</i> 0	<i>mercredi 22 juin</i> 0	<i>jeudi 23 juin</i> 0	<i>vendredi 24 juin</i> 0	<i>samedi 25 juin</i> 0	<i>dimanche 26 juin</i> 0
Potage du jour	POTAGE AU PISTOU	POTAGE DE LÉGUMES DU SOLEIL	VELOUTÉ DE TOMATES	FÊTE DE LA MUSIQUE (ROSE DES SABLES) POTAGE PROVENÇAL	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE HARICOTS VERTS BIO	MENU TRADITION VELOUTÉ DE COURGETTES
Menu A	<input type="checkbox"/> MACÉDOINE VINAIGRETTE A L'AIL POULET RÔTI AU THYM TORSADES BIO MIMOLETTE COMPOTE POMMES ABRICOT	<input type="checkbox"/> TERRINE FORESTIÈRE ET CORNICHONS SAUTÉ DE BŒUF SAUCE AU POIVRE JARDINIÈRE DE LÉGUMES BUCHE LAIT MÉLANGE LIÉGEOIS VANILLE	<input type="checkbox"/> TOMATES MOZZARELLA PETIT SALÉ AUX LENTILLES BIO CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> MELON ET CONCOMBRE AU BASILIC SAUTÉ DE POULET MIEL ET CITRON TOMATES PROVENÇALES / POMMES GRÉNAILLES DUO DE FROMAGES (CHEDDAR) CRÈME PATISSIÈRE AUX FRUITS ROUGES	<input type="checkbox"/> QUICHE À L'OIGNON FILET DE HOKI SAUCE ESTRAGON ÉPINARDS A LA CRÈME GOUDA BEIGNET AU CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> CONCOMBRE VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE BRUNE PETITS POIS AUX OIGNONS FROMAGE FONDU FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> SALADE DE BETTERAVES SAUCE AGRUMES PARMENTIER DE CANARD MUNSTER TARTE AUX CERISES

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



Semaine du 27 Juin au 03 Juillet 2022

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

	<i>lundi 27 juin</i> 0	<i>mardi 28 juin</i> 0	<i>mercredi 29 juin</i> 0	<i>jeudi 30 juin</i> 0	<i>vendredi 1 juillet</i> 0	<i>samedi 2 juillet</i> 0	<i>dimanche 3 juillet</i> 0
Potage du jour	CRÈME DE PETITS POIS	VELOUTE D'ARTICHAUTS	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	MENU SUISSE POTAGE FROID DE CONCOMBRE	POTAGE AU PISTOU	POTAGE DE LÉGUMES DU SOLEIL	MENU TRADITION POTAGE PROVENÇAL
Menu A	☐ MELON PALERON DE BOEUF SAUCE PROVENCALE TORSADES BIO ET HARICOTS BEURRE À L'AIL BLEU MOUSSE AU CHOCOLAT	☐ PATE EN CROUTE PAELLA GARNIE EDAM FRUIT DE SAISON	☐ CÉLERI MIMOSA EN VINAIGRETTE SPAGHETTIS BOLOGNAISE SAINT PAULIN COMPOTE POMME CASSIS	☐ SALADE FROMAGÈRE SAUCISSE BLANCHE SAUCE À L'OIGNON GALETTE DE POMMES DE TERRE DUO DE FROMAGES (COULOMMIERS) RUBLITORTE (GATEAU À LA CAROTTE)	☐ SALADE MEXICAINE FILET DE COLIN A L'ANETH COURGETTES A LA CREME TOMME BLANCHE CAKE AUX FRUITS	☐ TABOULE ESCALOPE VIENNOISE SCE CREME FENOUIL BRAISÉ A LA TOMATE FROMAGE FONDU FLAN VANILLE	☐ ROULADE ET CORNICHON BŒUF BOURGUIGNON CAROTTES ET POMMES DUCHESSES MORBIER TARTE AUX PÊCHES

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



Semaine du 04 au 10 Juillet 2022

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

	lundi 4 juillet 0	mardi 5 juillet 0	mercredi 6 juillet 0	jeudi 7 juillet 0	vendredi 8 juillet 0	samedi 9 juillet 0	dimanche 10 juillet 0
Potage du jour	VELOUTÉ DE TOMATE	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE HARICOTS VERTS BIO	MENU BARBECUE VELOUTÉ DE COURGETTES	CRÈME DE PETITS POIS	VELOUTÉ D'ARTICHAUTS	MENU TRADITION VELOUTÉ D'ÉPINARDS
Menu A	<input type="checkbox"/> CONCOMBRE A LA BULGARE RÔTI DE PORC SAUCE DIJONNAISE PURÉE DE POMMES DE TERRE BRIE MOUSSE NOIX DE COCO	<input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE MOUSSAKA - CAMEMBERT CLAFOUTIS AUX POIRES	<input type="checkbox"/> SALADE DE PÂTES ALOUETTE DE BOEUF SAUCE CHAMPIGNONS PETITS POIS MIJOTES GOUDA FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> QUICHE CHÈVRE TOMATE TRIO DE GRILLADES ET SAUCE BARBECUE (CHIPOLATA, MERGUEZ, PILONS MARINÉS) SALADE DE PDT, ARTICHAUD, OLIVE / CONCOMBRES VINAIGRETTE DUO DE FROMAGES (SAINT NECTAIRE) SOUPE DE FRUITS (MELON ET PASTÈQUE)	<input type="checkbox"/> TOMATES VINAIGRETTE LASAGNES DE SAUMON ET LÉGUMES EDAM LIEGEOIS CAFÉ	<input type="checkbox"/> DUO NAVET ET CAROTTES RÂPÉS VINAIGRETTE COURGETTE FARCIE AU JUS RIZ DE CAMARGUE FROMAGE FRAIS FLAN PISTACHE	<input type="checkbox"/> SALADE DE GÉSIEERS SAUTÉ DE BŒUF FACON STROGONOFF GRATIN DAUPHINOIS EMMENTAL ÉCLAIR AU CHOCOLAT

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



Semaine du 11 au 17 Juillet 2022

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

	lundi 11 juillet 0	mardi 12 juillet 0	mercredi 13 juillet 0	jeudi 14 juillet 0	vendredi 15 juillet 0	samedi 16 juillet 0	dimanche 17 juillet 0
Potage du jour	POTAGE FROID DE CONCOMBRE	POTAGE AU PISTOU	POTAGE DE LÉGUMES DU SOLEIL	MENU GUINGUETTE POTAGE PROVENÇAL	VELOUTÉ DE TOMATES	POTAGE DE LÉGUMES	MENU TRADITION POTAGE DE HARICOTS VERTS BIO
Menu A	☐ TARTE PROVENCALE BLANQUETTE DE VOLAILLE RIZ DE CAMARGUE ET LÉGUMES BLANQUETTE TOMME GRISE FRUIT DE SAISON	☐ SALADE DE PÂTES AU POIVRON SAUCISSE DE TOULOUSE HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE CARRÉ LIGUEIL FLAN PÂTISSIER	☐ CÉLERI SAUCE RAVIGOTE TORTELLINIS GRATINÉS À LA NAPOLITAINE BLEU FRUIT DE SAISON	☐ OEUF MIMOSA SOT L'Y LAISSE AU ROMARIN GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE DUO DE FROMAGES (CAMEMBERT) GAUFRE	☐ PASTÈQUE FILET DE LIEU SAUCE PROVENCALE RATATOUILLE MIMOLETTE GÂTEAU FLEUR D'ORANGER	☐ SALADE VERTE CHILI CON CARNE 0 FROMAGE FONDU MOUSSE CHOCOLAT	☐ SALADE DE POIS CHICHES ET TOMATES OSSO BUCCO DE DINDE TAGLIATELLES MUNSTER TARTE AUX POMMES

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



Semaine du 18 au 24 Juillet 2022

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

	lundi 18 juillet 0	mardi 19 juillet 0	mercredi 20 juillet 0	jeudi 21 juillet 0	vendredi 22 juillet 0	samedi 23 juillet 0	dimanche 24 juillet 0
Potage du jour	VELOUTÉ DE LÉGUMES	CRÈME DE PETITS POIS	VELOUTÉ D'ARTICHAUTS	VACANCES À LONDRES	POTAGE FROID DE CONCOMBRE	POTAGE DE LÉGUMES	MENU TRADITION
				VELOUTÉ D'ÉPINARDS			VELOUTÉ DE COURGETTES
Menu A	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	SALADE DE COEUR DE PALMIER	CAROTTES ET CÉLERI RÂPÉS VINAIGRETTE	TOMATES MOZZARELLA VINAIGRETTE	OEUF EN GELÉE	COURGETTES RÂPÉES BULGARE	CAKE A LA FETA	FROMAGE DE TÊTE
	PALETTE A LA DIABLE	COUSCOUS GARNI	FOIE DE BOEUF SAUCE AU CIDRE	SAUCISSE FUMÉE	BRANDADE DE POISSON BLANC AUX LÉGUMES BRUNOISE	SAUTÉ DE PORC À L'AIL	BŒUF MODE (paleron)
	HARICOTS PLATS	LÉGUMES COUSCOUS ET SEMOULE BIO	SPAGHETTIS	HARICOTS BLANCS BIO À LA TOMATE	(plat complet)	FLAGEOLETS AU THYM	CAROTTES AUX OIGNONS
	TOMME NOIRE	SAINT PAULIN	EMMENTAL	DUO DE FROMAGES (CHEDDAR)	COULOMMIERS	FROMAGE FRAIS	CANTAL
GÂTEAU BASQUE	FRUIT DE SAISON	FLAN CHOCOLAT	CRUMBLE AUX POMMES	COMPOTE POMME PÊCHE	FRUIT DE SAISON	TARTE AU CITRON	

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



Semaine du 25 au 31 Juillet 2022

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

	lundi 25 juillet 0	mardi 26 juillet 0	mercredi 27 juillet 0	jeudi 28 juillet 0	vendredi 29 juillet 0	samedi 30 juillet 0	dimanche 31 juillet 0
Potage du jour	POTAGE AU PISTOU	POTAGE DE LÉGUMES DU SOLEIL	VELOUTÉ DE TOMATES	VACANCES EN ITALIE POTAGE PROVENÇAL	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE HARICOTS VERTS BIO	MENU TRADITION VELOUTÉ DE COURGETTES
Menu A	<input type="checkbox"/> MACÉDOINE VINAIGRETTE A L'AIL POULET RÔTI AU THYM TORSADES BIO MIMOLETTE COMPOTE POMMES ABRICOT	<input type="checkbox"/> TERRINE FORESTIÈRE ET CORNICHONS SAUTÉ DE BŒUF USAUCE AU POIVRE JARDINIÈRE DE LÉGUMES BUCHE LAIT MÉLANGE LIÉGEOIS VANILLE	<input type="checkbox"/> CÉLERI VINAIGRETTE PETIT SALÉ AUX LENTILLES BIO CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> TOMATE MOZZARELLA RISOTTO DE VOLAILLE DUO DE FROMAGES (GORGONZOLA) TIRAMISU	<input type="checkbox"/> QUICHE À L'OIGNON FILET DE HOKI SAUCE ESTRAGON ÉPINARDS A LA CREME GOUDA BEIGNET AU CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> CONCOMBRE VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE BRUNE PETITS POIS AUX OIGNONS FROMAGE FONDU FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> SALADE COMPOSEE (BETTERAVE, MAÏS, BATAVIA) PARMENTIER DE CANARD MUNSTER TARTE AUX CERISES

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



Semaine du 01 au 07 Août 2022

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

	<i>lundi 1 août</i> 0	<i>mardi 2 août</i> 0	<i>mercredi 3 août</i> 0	<i>jeudi 4 août</i> 0	<i>vendredi 5 août</i> 0	<i>samedi 6 août</i> 0	<i>dimanche 7 août</i> 0
Potage du jour	CRÈME DE PETITS POIS	VELOUTE D'ARTICHAUTS	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	VANCANCES EN ESPAGNE POTAGE FROID DE CONCOMBRE	POTAGE AU PISTOU	POTAGE DE LÉGUMES DU SOLEIL	MENU TRADITION POTAGE PROVENÇAL
Menu A	☐ MELON PALERON DE BŒUF SAUCE PROVENCALE TORSADES BIO ET HARICOTS BEURRE À L'AIL BLEU MOUSSE AU CHOCOLAT	☐ PATE EN CROUTE TORTILLA OLIVE ET CHORIZO EDAM FRUIT DE SAISON	☐ CÉLERI MIMOSA EN VINAIGRETTE SPAGHETTIS BOLOGNAISE SAINT PAULIN LIEGEOIS VANILLE	☐ DUO DE CHARCUTERIE (CHORIZO ET JAMBON CRU) PAELLA AU POULET 0 DUO DE FROMAGES (CHEVRE) CUAJADA AUX ABRICOTS	☐ PASTEQUE FILET DE COLIN A L'ANETH COURGETTES A LA CREME TOMME BLANCHE CAKE AUX FRUITS	☐ TABOULE ESCALOPE VIENNOISE SCE CREME FENOUIL BRAISÉ A LA TOMATE FROMAGE FONDU FLAN VANILLE	☐ ROULADE ET CORNICHON BŒUF BOURGUIGNON CAROTTES ET POMMES DUCHESSES MORBIER TARTE AUX PÊCHES

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



Semaine du 08 au 14 Août 2022

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

	<i>lundi 8 août</i> 0	<i>mardi 9 août</i> 0	<i>mercredi 10 août</i> 0	<i>jeudi 11 août</i> 0	<i>vendredi 12 août</i> 0	<i>samedi 13 août</i> 0	<i>dimanche 14 août</i> 0
Potage du jour	VELOUTÉ DE TOMATE	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE HARICOTS VERTS BIO	VACANCES À NEW YORK VELOUTÉ DE COURGETTES	CRÈME DE PETITS POIS	VELOUTÉ D'ARTICHAUTS	MENU TRADITION VELOUTÉ D'ÉPINARDS
Menu A	<input type="checkbox"/> CONCOMBRE A LA BULGARE RÔTI DE PORC SAUCE DIJONNAISE PURÉE DE POMMES DE TERRE BRIE MOUSSE NOIX DE COCO	<input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE MOUSSAKA - CAMEMBERT CLAFOUTIS AUX POIRES	<input type="checkbox"/> SALADE DE PDT, ARTICHAUD, OLIVE ALOUETTE DE BOEUF SAUCE CHAMPIGNONS PETITS POIS MIJOTES GOUDA FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> COLESLAW MAC AND CHEESE (MACARONI AU FROMAGE) DUO DE FROMAGES (BLEU) CHEESECAKE	<input type="checkbox"/> TOMATES VINAIGRETTE FILET DE MERLU BLANC A L'ESTRAGON ÉPINARDS BÉCHAMEL ET SEMOULE EDAM FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> DUO NAVET ET CAROTTES RÂPÉS VINAIGRETTE COURGETTE FARCIE AU JUS RIZ DE CAMARGUE FROMAGE FRAIS FLAN PISTACHE	<input type="checkbox"/> SALADE DE GÉSIERS SAUTÉ DE BŒUF FACON STROGONOFF GRATIN DAUPHINOIS EMMENTAL ÉCLAIR AU CHOCOLAT

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



Semaine du 15 au 21 Août 2022

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

	<i>lundi 15 août</i> 0	<i>mardi 16 août</i> 0	<i>mercredi 17 août</i> 0	<i>jeudi 18 août</i> 0	<i>vendredi 19 août</i> 0	<i>samedi 20 août</i> 0	<i>dimanche 21 août</i> 0
Potage du jour	POTAGE FROID DE CONCOMBRE	POTAGE AU PISTOU	POTAGE DE LÉGUMES DU SOLEIL	VACANCES SOUS LES TROPIQUES	VELOUTÉ DE TOMATES	POTAGE DE LÉGUMES	MENU TRADITION
				POTAGE PROVENÇAL			POTAGE DE HARICOTS VERTS BIO
Menu A	☐ TARTE PROVENCALE	☐ SALADE DE PÂTES, AU POIVRON	☐ CÉLERI SAUCE RAVIGOTE	☐ SALADE ANANAS ET CREVETTES	☐ PASTÈQUE	☐ SALADE VERTE	☐ SALADE DE POIS CHICHES ET TOMATES
	BLANQUETTE DE VOLAILLE	SAUCISSE DE TOULOUSE	TORTELLINIS GRATINÉS	COLOMBO DE POULET	FILET DE LIEU SAUCE PROVENCALE	CHILI CON CARNE	OSSO BUCCO DE DINDE
	RIZ DE CAMARGUE ET LÉGUMES BLANQUETTE	HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE	À LA NAPOLITAINE	RIZ DE CAMARGUE	SEMOULE BIO AUX LÉGUMES	0	TAGLIATELLES
	TOMME GRISE	CARRÉ LIGUEIL	BLEU	DUO DE FROMAGES (BRIE)	MIMOLETTE	FROMAGE FONDU	MUNSTER
	FRUIT DE SAISON	FLAN PÂTISSIER	FRUIT DE SAISON	GATEAU À LA NOIX DE COCO	COMPOTE POMME FLEUR D'ORANGER	MOUSSE CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES

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



Semaine du 22 au 28 Août 2022

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

	lundi 22 août 0	mardi 23 août 0	mercredi 24 août 0	jeudi 25 août 0	vendredi 26 août 0	samedi 27 août 0	dimanche 28 août 0
Potage du jour	VELOUTÉ DE LÉGUMES	CRÈME DE PETITS POIS	VELOUTÉ D'ARTICHAUTS	VACANCES AU PORTUGAL VELOUTÉ D'ÉPINARDS	POTAGE FROID DE CONCOMBRE	POTAGE DE LÉGUMES	MENU TRADITION VELOUTÉ DE COURGETTES
Menu A	☐ SALADE DE COEUR DE PALMIER PALETTE A LA DIABLE HARICOTS PLATS TOMME NOIRE GÂTEAU BASQUE	☐ CAROTTES ET CÉLERI RÂPÉS VINAIGRETTE COUSCOUS GARNI LEGUMES COUSCOUS ET SEMOULE BIO SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	☐ TOMATES MOZZARELLA VINAIGRETTE FOIE DE BOEUF SAUCE AU CIDRE SPAGHETTIS EMMENTAL FLAN CHOCOLAT	☐ ACRAS DE MORUE L'EMPADAO (HACHIS PARMENTIER) DUO DE FROMAGES (BLEU) RIZ AU LAIT À LA CANNELLE	☐ COURGETTES RÂPÉES BULGARE MARMITTE DE POISSON COULOMMIERS CREME AUX OEUFS	☐ CAKE A LA FETA SAUTÉ DE PORC À L'AIL FLAGEOLETS AU THYM FROMAGE FRAIS FRUIT DE SAISON	☐ FROMAGE DE TÊTE BŒUF MODE (paleron) CAROTTES AUX OIGNONS CANTAL TARTE AU CITRON

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



Semaine du 29 Août au 04 Septembre 2022

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

	lundi 29 août 0	mardi 30 août 0	mercredi 31 août 0	jeudi 1 septembre 0	vendredi 2 septembre 0	samedi 3 septembre 0	dimanche 4 septembre 0
Potage du jour	POTAGE AU PISTOU	POTAGE DE LÉGUMES DU SOLEIL	VELOUTÉ DE TOMATES	BRADERIE DE LILLE POTAGE PROVENÇAL	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DE HARICOTS VERTS BIO	MENU TRADITION VELOUTÉ DE COURGETTES
Menu A	<input type="checkbox"/> MACÉDOINE VINAIGRETTE A L'AIL POULET RÔTI AU THYM TORSADES BIO MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> TERRINE FORESTIÈRE ET CORNICHONS SAUTÉ DE BŒUF SAUCE AU POIVRE JARDINIÈRE DE LÉGUMES BUCHE LAIT MÉLANGE LIÉGEOIS VANILLE	<input type="checkbox"/> TOMATES MOZZARELLA PETIT SALÉ AUX LENTILLES BIO CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> QUICHE AU MAROILLES MOULES MARINIÈRES FRITES DUO DE FROMAGES (PAVÉ DES FLANDRES) CH'TIRAMISU (TIRAMISU SPECULOOS ET	<input type="checkbox"/> SALADE GRECQUE FILET DE HOKI SAUCE ESTRAGON ÉPINARDS A LA CREME GOUDA BEIGNET AU CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> CONCOMBRE VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE BRUNE PETITS POIS AUX OIGNONS FROMAGE FONDU FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> BETTERAVES VINAIGRETTE PARMENTIER DE CANARD MUNSTER TARTE AUX CERISES

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