



## 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>	<i>mardi 21 juin</i>	<i>mercredi 22 juin</i>	<i>jeudi 23 juin</i>	<i>vendredi 24 juin</i>	<i>samedi 25 juin</i>	<i>dimanche 26 juin</i>
Repas "Sans Sel"	MACÉDOINE VINAIGRETTE A L'AIL	SALADE DE FENOUIL VINAIGRETTE	TOMATES VINAIGRETTE	MELON ET CONCOMBRE AU BASILIC	SALADE GRECQUE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE DE BETTERAVES VINAIGRETTE
	POULET ROTI AU THYM	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE AU POIVRE	ESCALOPE DE DINDE	SAUTÉ DE POULET MIEL ET CITRON	FILET DE HOKI SAUCE ESTRAGON	OMELETTE	PARMENTIER
	TORSADES BIO	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	LENTILLES BIO	TOMATES PROVENÇALES / POMMES GRENAILLES	ÉPINARDS A LA CREME	PETITS POIS AUX OIGNONS	DE CANARD
	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE
	COMPOTE POMMES ABRICOT	LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	CREME PATISSIERE AUX FRUITS ROUGES	BEIGNET AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX CERISES
Repas "Sans Sucre"	MACÉDOINE VINAIGRETTE A L'AIL	TERRINE FORESTIÈRE ET CORNICHONS	TOMATES MOZZARELLA	MELON ET CONCOMBRE AU BASILIC	QUICHE À L'OIGNON	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE DE BETTERAVES SAUCE AGRUMES
	POULET ROTI AU THYM	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE AU POIVRE	PETIT SALÉ	SAUTÉ DE POULET MIEL ET CITRON	FILET DE HOKI SAUCE ESTRAGON	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE BRUNE	PARMENTIER
	TORSADES BIO	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	AUX LENTILLES BIO	TOMATES PROVENÇALES / POMMES GRENAILLES	ÉPINARDS A LA CREME	PETITS POIS AUX OIGNONS	DE CANARD
	MIMOLETTE	BUCHE LAIT MÉLANGE	CAMEMBERT	DUO DE FROMAGES (CHEDDAR)	GOUDA	FROMAGE FONDU	MUNSTER
	COMPOTE POMMES ABRICOT	CAKE FRAMBOISE S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	CAKE CITRON S:SUCRE	CAKE CHOCOLAT S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	MADELEINE S:SUCRE
Repas "Sans Sel & Sans Sucre"	MACÉDOINE VINAIGRETTE A L'AIL	SALADE DE FENOUIL VINAIGRETTE	TOMATES VINAIGRETTE	MELON ET CONCOMBRE AU BASILIC	SALADE GRECQUE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE DE BETTERAVES VINAIGRETTE
	POULET ROTI AU THYM	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE AU POIVRE	ESCALOPE DE DINDE	SAUTÉ DE POULET MIEL ET CITRON	FILET DE HOKI SAUCE ESTRAGON	OMELETTE	PARMENTIER
	TORSADES BIO	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	LENTILLES BIO	TOMATES PROVENÇALES / POMMES GRENAILLES	ÉPINARDS A LA CREME	PETITS POIS AUX OIGNONS	DE CANARD
	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE
	COMPOTE POMMES ABRICOT	CAKE FRAMBOISE S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	CAKE CITRON S:SUCRE	CAKE CHOCOLAT S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	MADELEINE S:SUCRE



## 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>	<i>mardi 28 juin</i>	<i>mercredi 29 juin</i>	<i>jeudi 30 juin</i>	<i>vendredi 1 juillet</i>	<i>samedi 2 juillet</i>	<i>dimanche 3 juillet</i>
Repas "Sans Sel"	MELON	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	CÉLERI MIMOSA EN VINAIGRETTE	RADIS VINAIGRETTE	TOMATE VINAIGRETTE	TABOULE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE
	PALERON DE BOEUF SAUCE PROVENCALE	PAELLA	SPAGHETTIS	ESCALOPE DE DINDE SCE À L'OIGNONS	FILET DE COLIN A L'ANETH	ESCALOPE VIENNOISE SCE CREME	BŒUF BOURGUIGNON
	TORSADES BIO ET HARICOTS BEURRE À L'AIL	GARNIE	BOLOGNAISE	GALETTE DE POMMES DE TERRE	COURGETTES A LA CREME	FENOUIL BRAISÉ A LA TOMATE	CAROTTES ET POMMES DUCHESSES
	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE
	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME CASSIS	RUBLITORTE (GATEAU À LA CAROTTE)	CAKE AUX FRUITS	FLAN VANILLE	TARTE AUX PÊCHES
Repas "Sans Sucre"	MELON	PATE EN CROUTE	CÉLERI MIMOSA EN VINAIGRETTE	SALADE FROMAGÈRE	SALADE MEXICAINE	TABOULE	ROULADE ET CORNICHON
	PALERON DE BOEUF SAUCE PROVENCALE	PAELLA	SPAGHETTIS	SAUCISSE BLANCHE SAUCE À L'OIGNON	FILET DE COLIN A L'ANETH	ESCALOPE VIENNOISE SCE CREME	BŒUF BOURGUIGNON
	TORSADES BIO ET HARICOTS BEURRE À L'AIL	GARNIE	BOLOGNAISE	GALETTE DE POMMES DE TERRE	COURGETTES A LA CREME	FENOUIL BRAISÉ A LA TOMATE	CAROTTES ET POMMES DUCHESSES
	BLEU	EDAM	SAINT PAULIN	DUO DE FROMAGES (COULOMMIERS)	TOMME BLANCHE	FROMAGE FONDU	MORBIER
	CAKE CHOCOLAT S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME CASSIS	MADELEINE S:SUCRE	CAKE FRAMBOISE S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	CITRON S:SUCRE
Repas "Sans Sel & Sans Sucre"	MELON	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	CÉLERI MIMOSA EN VINAIGRETTE	RADIS VINAIGRETTE	TOMATE VINAIGRETTE	TABOULE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE
	PALERON DE BOEUF SAUCE PROVENCALE	PAELLA	SPAGHETTIS	ESCALOPE DE DINDE SCE À L'OIGNONS	FILET DE COLIN A L'ANETH	ESCALOPE VIENNOISE SCE CREME	BŒUF BOURGUIGNON
	TORSADES BIO ET HARICOTS BEURRE À L'AIL	GARNIE	BOLOGNAISE	GALETTE DE POMMES DE TERRE	COURGETTES A LA CREME	FENOUIL BRAISÉ A LA TOMATE	CAROTTES ET POMMES DUCHESSES
	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE
	CAKE CHOCOLAT S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME CASSIS	MADELEINE S:SUCRE	CAKE FRAMBOISE S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	CITRON S:SUCRE



## Semaine du 04 au 10 Juillet 2022

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

	lundi 4 juillet	mardi 5 juillet	mercredi 6 juillet	jeudi 7 juillet	vendredi 8 juillet	samedi 9 juillet	dimanche 10 juillet
Repas "Sans Sel"	CONCOMBRE A LA BULGARE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	TOMATES VINAIGRETTE	DUO NAVET ET CAROTTES RÂPÉS VINAIGRETTE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE
	RÔTI DE PORC SAUCE DIJONNAISE	MOUSSAKA	SAUTÉ DE DINDE À LA NORMANDE	PARMENTIER DE BŒUF	LASAGNES DE SAUMON	COURGETTE FARCIE AU JUS	SAUTÉ DE BOEUF FACON STROGONOFF
	PURÉE DE POMMES DE TERRE	-	LENTILLES BIO CUISINÉES	/	ET LÉGUMES	RIZ DE CAMARGUE	GRATIN DAUPHINOIS
	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE
	MOUSSE NOIX DE COCO	CLAFOUTIS AUX POIRES	FRUIT DE SAISON	SOUPE DE FRUITS (MELON ET PASTÈQUE)	LIEGEOIS CAFÉ	FLAN PISTACHE	ÉCLAIR AU CHOCOLAT
Repas "Sans Sucre"	CONCOMBRE A LA BULGARE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES	QUICHE CHÈVRE TOMATE	TOMATES VINAIGRETTE	DUO NAVET ET CAROTTES RÂPÉS VINAIGRETTE	SALADE DE GÉSIEERS
	RÔTI DE PORC SAUCE DIJONNAISE	MOUSSAKA	ALOUETTE DE BOEUF SAUCE CHAMPIGNONS	TRIO DE GRILLADES ET SAUCE BARBECUE (CHIPOLATA, MERGUEZ, PILONS MARINÉS)	LASAGNES DE SAUMON	COURGETTE FARCIE AU JUS	SAUTÉ DE BOEUF FACON STROGONOFF
	PURÉE DE POMMES DE TERRE	-	PETITS POIS MIJOTES	SALADE DE PDT, ARTICHAUD, OLIVE / CONCOMBRES VINAIGRETTE	ET LÉGUMES	RIZ DE CAMARGUE	GRATIN DAUPHINOIS
	BRIE	CAMEMBERT	GOUDA	DUO DE FROMAGES (SAINT NECTAIRE)	EDAM	FROMAGE FRAIS	EMMENTAL
	COMPOTE S:SUCRE	CAKE CITRON S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	SOUPE DE FRUITS (MELON ET PASTÈQUE)	FRUIT DE SAISON	CAKE FRAMBOISE S:SUCRE	MADELEINE S:SUCRE
Repas "Sans Sel & Sans Sucre"	CONCOMBRE A LA BULGARE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	TOMATES VINAIGRETTE	DUO NAVET ET CAROTTES RÂPÉS VINAIGRETTE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE
	RÔTI DE PORC SAUCE DIJONNAISE	MOUSSAKA	SAUTÉ DE DINDE À LA NORMANDE	PARMENTIER DE BŒUF	LASAGNES DE SAUMON	COURGETTE FARCIE AU JUS	SAUTÉ DE BOEUF FACON STROGONOFF
	PURÉE DE POMMES DE TERRE	-	LENTILLES BIO CUISINÉES	/	ET LÉGUMES	RIZ DE CAMARGUE	GRATIN DAUPHINOIS
	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE
	COMPOTE S:SUCRE	CAKE CITRON S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	SOUPE DE FRUITS (MELON ET PASTÈQUE)	FRUIT DE SAISON	CAKE FRAMBOISE S:SUCRE	MADELEINE S:SUCRE



## Semaine du 11 au 17 Juillet 2022

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

	<i>lundi 11 juillet</i>	<i>mardi 12 juillet</i>	<i>mercredi 13 juillet</i>	<i>jeudi 14 juillet</i>	<i>vendredi 15 juillet</i>	<i>samedi 16 juillet</i>	<i>dimanche 17 juillet</i>
Repas "Sans Sel"	MELON	SALADE DE PÂTES AU POIVRON	CÉLERI SAUCE RAVIGOTE	OEUF MIMOSA	PASTÈQUE	SALADE VERTE	SALADE DE POIS CHICHES ET TOMATES
	BLANQUETTE DE VOLAILLE	FILET DE HOKI SCE AUX PETITS LÉGUMES	TORTILLA	ENDIVES FLAMANDES	FILET DE LIEU SAUCE PROVENCALE	CHILI CON CARNE	OSSO BUCCO DE DINDE
	RIZ DE CAMARGUE ET LÉGUMES BLANQUETTE	TIAN DE LÉGUMES	/	PDT VAPEUR	RATATOUILLE	0	TAGLIATELLES
	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE
	FRUIT DE SAISON	FLAN PÂTISSIER	FRUIT DE SAISON	GAUFRE	GÂTEAU FLEUR D'ORANGER	MOUSSE CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES
Repas "Sans Sucre"	TARTE PROVENCALE	SALADE DE PÂTES AU POIVRON	CÉLERI SAUCE RAVIGOTE	OEUF MIMOSA	PASTÈQUE	SALADE VERTE	SALADE DE POIS CHICHES ET TOMATES
	BLANQUETTE DE VOLAILLE	SAUCISSE DE TOULOUSE	TORTELLINIS GRATINÉS	SOT L'Y LAISSE AU ROMARIN	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	GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE	RATATOUILLE	0	TAGLIATELLES
	TOMME GRISE	CARRÉ LIGUEIL	BLEU	DUO DE FROMAGES (CAMEMBERT)	MIMOLETTE	FROMAGE FONDU	MUNSTER
	FRUIT DE SAISON	CAKE CHOCOLAT S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	MADELEINE S:SUCRE	CAKE CITRON S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	CAKE FRAMBOISE S:SUCRE
Repas "Sans Sel & Sans Sucre"	MELON	SALADE DE PÂTES AU POIVRON	CÉLERI SAUCE RAVIGOTE	OEUF MIMOSA	PASTÈQUE	SALADE VERTE	SALADE DE POIS CHICHES ET TOMATES
	BLANQUETTE DE VOLAILLE	FILET DE HOKI SCE AUX PETITS LÉGUMES	TORTILLA	ENDIVES FLAMANDES	FILET DE LIEU SAUCE PROVENCALE	CHILI CON CARNE	OSSO BUCCO DE DINDE
	RIZ DE CAMARGUE ET LÉGUMES BLANQUETTE	TIAN DE LÉGUMES	/	PDT VAPEUR	RATATOUILLE	0	TAGLIATELLES
	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE
	FRUIT DE SAISON	CAKE CHOCOLAT S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	MADELEINE S:SUCRE	CAKE CITRON S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	CAKE FRAMBOISE S:SUCRE



## Semaine du 18 au 24 Juillet 2022

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

	lundi 18 juillet	mardi 19 juillet	mercredi 20 juillet	jeudi 21 juillet	vendredi 22 juillet	samedi 23 juillet	dimanche 24 juillet
Repas "Sans Sel"	SALADE DE COEUR DE PALMIER	CAROTTES ET CÉLERI RÂPÉS VINAIGRETTE	TOMATES VINAIGRETTE	ŒUFS VINAIGRETTE	COURGETTES RÂPÉES BULGARE	TABOULÉ AU CITRON	BETTERAVES VINAIGRETE
	SALADE PIEMONTAISE	COUSCOUS GARNI	FOIE DE BOEUF SAUCE AU CIDRE	ESCALOPE DE VOLAILLE	BRANDADE DE POISSON BLANC AUX LÉGUMES BRUNOISE	SAUTÉ DE PORC À L'AIL	BOEUF MODE ( paleron)
	À LA DINDE	LEGUMES COUSCOUS ET SEMOULE BIO	SPAGHETTIS	PETITS POIS ET PDT VAPEUR	(plat complet)	FLAGEOLETS AU THYM	CAROTTES AUX OIGNONS
	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE
	GÂTEAU BASQUE	FRUIT DE SAISON	FLAN CHOCOLAT	CRUMBLE AUX POMMES	COMPOTE POMME PÊCHE	FRUIT DE SAISON	TARTE AU CITRON
Repas "Sans Sucre"	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	BOEUF MODE ( paleron)
	HARICOTS PLATS	LEGUMES 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
	CAKE CHOCOLAT S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	CAKE CITRON S:SUCRE	MADELEINE S:SUCRE	COMPOTE POMME PÊCHE	FRUIT DE SAISON	FRAMBOISE S:SUCRE
Repas "Sans Sel & Sans Sucre"	SALADE DE COEUR DE PALMIER	CAROTTES ET CÉLERI RÂPÉS VINAIGRETTE	TOMATES VINAIGRETTE	ŒUFS VINAIGRETTE	COURGETTES RÂPÉES BULGARE	TABOULÉ AU CITRON	BETTERAVES VINAIGRETTE
	SALADE PIEMONTAISE	COUSCOUS GARNI	FOIE DE BOEUF SAUCE AU CIDRE	ESCALOPE DE VOLAILLE	BRANDADE DE POISSON BLANC AUX LÉGUMES BRUNOISE	SAUTÉ DE PORC À L'AIL	BOEUF MODE ( paleron)
	À LA DINDE	LEGUMES COUSCOUS ET SEMOULE BIO	SPAGHETTIS	PETITS POIS ET PDT VAPEUR	(plat complet)	FLAGEOLETS AU THYM	CAROTTES AUX OIGNONS
	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE
	CAKE CHOCOLAT S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	CAKE CITRON S:SUCRE	MADELEINE S:SUCRE	COMPOTE POMME PÊCHE	FRUIT DE SAISON	FRAMBOISE S:SUCRE



## Semaine du 25 au 31 Juillet 2022

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

	<i>lundi 25 juillet</i>	<i>mardi 26 juillet</i>	<i>mercredi 27 juillet</i>	<i>jeudi 28 juillet</i>	<i>vendredi 29 juillet</i>	<i>samedi 30 juillet</i>	<i>dimanche 31 juillet</i>
Repas "Sans Sel"	MACÉDOINE VINAIGRETTE A L'AIL	SALADE DE FENOUIL VINAIGRETTE	CÉLERI VINAIGRETTE	TOMATE VINAIGRETTE	SALADE GRECQUE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE COMPOSEE (BETTERAVE, MAÏS, BATAVIA)
	POULET ROTI AU THYM	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE AU POIVRE	ESCALOPE DE DINDE	RISOTTO	FILET DE HOKI SAUCE ESTRAGON	OMELETTE	PARMENTIER
	TORSADES BIO	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	LENTILLES BIO	DE VOLAILLE	ÉPINARDS A LA CREME	PETITS POIS AUX OIGNONS	DE CANARD
	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE
	COMPOTE POMMES ABRICOT	LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	TIRAMISU	BEIGNET AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX CERISES
Repas "Sans Sucre"	MACÉDOINE VINAIGRETTE A L'AIL	TERRINE FORESTIÈRE ET CORNICHONS	CÉLERI VINAIGRETTE	TOMATE MOZZARELLA	QUICHE À L'OIGNON	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE COMPOSEE (BETTERAVE, MAÏS, BATAVIA)
	POULET ROTI AU THYM	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE AU POIVRE	PETIT SALÉ	RISOTTO	FILET DE HOKI SAUCE ESTRAGON	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE BRUNE	PARMENTIER
	TORSADES BIO	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	AUX LENTILLES BIO	DE VOLAILLE	ÉPINARDS A LA CREME	PETITS POIS AUX OIGNONS	DE CANARD
	MIMOLETTE	BUCHE LAIT MÉLANGE	CAMEMBERT	DUO DE FROMAGES (GORGONZOLA)	GOUDA	FROMAGE FONDU	MUNSTER
	COMPOTE POMMES ABRICOT	CAKE FRAMBOISE S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	MADELEINE S:SUCRE	CAKE CHOCOLAT S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	CITRON S:SUCRE
Repas "Sans Sel & Sans Sucre"	MACÉDOINE VINAIGRETTE A L'AIL	SALADE DE FENOUIL VINAIGRETTE	CÉLERI VINAIGRETTE	TOMATE VINAIGRETTE	SALADE GRECQUE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE COMPOSEE (BETTERAVE, MAÏS, BATAVIA)
	POULET ROTI AU THYM	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE AU POIVRE	ESCALOPE DE DINDE	RISOTTO	FILET DE HOKI SAUCE ESTRAGON	OMELETTE	PARMENTIER
	TORSADES BIO	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	LENTILLES BIO	DE VOLAILLE	ÉPINARDS A LA CREME	PETITS POIS AUX OIGNONS	DE CANARD
	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE
	COMPOTE POMMES ABRICOT	CAKE FRAMBOISE S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	MADELEINE S:SUCRE	CAKE CHOCOLAT S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	CITRON S:SUCRE



## 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>	<i>mardi 2 août</i>	<i>mercredi 3 août</i>	<i>jeudi 4 août</i>	<i>vendredi 5 août</i>	<i>samedi 6 août</i>	<i>dimanche 7 août</i>
Repas "Sans Sel"	MELON	BETTERAVES VINAIGRETTE AUX HERBES	CÉLERI MIMOSA EN VINAIGRETTE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	PASTEQUE	TABOULE	RADIS VINAIGRETTE
	PALERON DE BOEUF SAUCE PROVENCEALE	OMELETTE	SPAGHETTIS	PAELLA AU POULET	FILET DE COLIN A L'ANETH	ESCALOPE VIENNOISE SCE CREME	BŒUF BOURGUIGNON
	TORSADES BIO ET HARICOTS BEURRE À L'AIL	SEMOULE AUX LÉGUMES	BOLOGNAISE	0	COURGETTES A LA CREME	FENOUIL BRAISÉ A LA TOMATE	CAROTTES ET POMMES DUCHESSES
	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE
	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	CUAJADA AUX ABRICOTS	CAKE AUX FRUITS	FLAN VANILLE	TARTE AUX PÊCHES
Repas "Sans Sucre"	MELON	PATE EN CROUTE	CÉLERI MIMOSA EN VINAIGRETTE	DUO DE CHARCUTERIE (CHORIZO ET JAMBON CRU)	PASTEQUE	TABOULE	ROULADE ET CORNICION
	PALERON DE BOEUF SAUCE PROVENCEALE	TORTILLA	SPAGHETTIS	PAELLA AU POULET	FILET DE COLIN A L'ANETH	ESCALOPE VIENNOISE SCE CREME	BŒUF BOURGUIGNON
	TORSADES BIO ET HARICOTS BEURRE À L'AIL	OLIVE ET CHORIZO	BOLOGNAISE	0	COURGETTES A LA CREME	FENOUIL BRAISÉ A LA TOMATE	CAROTTES ET POMMES DUCHESSES
	BLEU	EDAM	SAINT PAULIN	DUO DE FROMAGES (CHEVRE)	TOMME BLANCHE	FROMAGE FONDU	MORBIER
	CAKE CHOCOLAT S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE S:SUCRE	MADELEINE S:SUCRE	CAKE FRAMBOISE S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	CAKE CITRON S:SUCRE
Repas "Sans Sel & Sans Sucre"	MELON	BETTERAVES VINAIGRETTE AUX HERBES	CÉLERI MIMOSA EN VINAIGRETTE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	PASTEQUE	TABOULE	RADIS VINAIGRETTE
	PALERON DE BOEUF SAUCE PROVENCEALE	OMELETTE	SPAGHETTIS	PAELLA AU POULET	FILET DE COLIN A L'ANETH	ESCALOPE VIENNOISE SCE CREME	BŒUF BOURGUIGNON
	TORSADES BIO ET HARICOTS BEURRE À L'AIL	SEMOULE AUX LÉGUMES	BOLOGNAISE	0	COURGETTES A LA CREME	FENOUIL BRAISÉ A LA TOMATE	CAROTTES ET POMMES DUCHESSES
	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE
	CAKE CHOCOLAT S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE S:SUCRE	MADELEINE S:SUCRE	CAKE FRAMBOISE S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	CAKE CITRON S:SUCRE





## 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>	<i>mardi 9 août</i>	<i>mercredi 10 août</i>	<i>jeudi 11 août</i>	<i>vendredi 12 août</i>	<i>samedi 13 août</i>	<i>dimanche 14 août</i>
Repas "Sans Sel"	CONCOMBRE A LA BULGARE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE PDT, ARTICHAUD, OLIVE	COLESLAW	TOMATES VINAIGRETTE	DUO NAVET ET CAROTTES RÂPÉS VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE
	RÔTI DE PORC SAUCE DIJONNAISE	MOUSSAKA	SAUTE DE DINDE À LA NORMANDE	OMELETTE SCE TOMATE	FILET DE MERLU BLANC A L'ESTRAGON	COURGETTE FARCIE AU JUS	SAUTÉ DE BOEUF FACON STROGONOFF
	PURÉE DE POMMES DE TERRE	-	LENTILLES BIO CUISINÉES	MACARONIS	ÉPINARDS BÉCHAMEL ET SEMOULE	RIZ DE CAMARGUE	GRATIN DAUPHINOIS
	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE
	MOUSSE NOIX DE COCO	CLAFOUTIS AUX POIRES	FRUIT DE SAISON	CHEESECAKE	FRUIT DE SAISON	FLAN PISTACHE	ÉCLAIR AU CHOCOLAT
Repas "Sans Sucre"	CONCOMBRE A LA BULGARE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE PDT, ARTICHAUD, OLIVE	COLESLAW	TOMATES VINAIGRETTE	DUO NAVET ET CAROTTES RÂPÉS VINAIGRETTE	SALADE DE GÉSIEERS
	RÔTI DE PORC SAUCE DIJONNAISE	MOUSSAKA	ALOUETTE DE BOEUF SAUCE CHAMPIGNONS	MAC AND CHEESE	FILET DE MERLU BLANC A L'ESTRAGON	COURGETTE FARCIE AU JUS	SAUTÉ DE BOEUF FACON STROGONOFF
	PURÉE DE POMMES DE TERRE	-	PETITS POIS MJOTES	(MACARONI AU FROMAGE)	ÉPINARDS BÉCHAMEL ET SEMOULE	RIZ DE CAMARGUE	GRATIN DAUPHINOIS
	BRIE	CAMEMBERT	GOUDA	DUO DE FROMAGES (BLEU)	EDAM	FROMAGE FRAIS	EMMENTAL
	COMPOTE S:SUCRE	CAKE CITRON S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	MADELEINE S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	CAKE FRAMBOISE S:SUCRE	CHOCOLAT S:SUCRE
Repas "Sans Sel & Sans Sucre"	CONCOMBRE A LA BULGARE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE PDT, ARTICHAUD, OLIVE	COLESLAW	TOMATES VINAIGRETTE	DUO NAVET ET CAROTTES RÂPÉS VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE
	RÔTI DE PORC SAUCE DIJONNAISE	MOUSSAKA	SAUTE DE DINDE À LA NORMANDE	OMELETTE SCE TOMATE	FILET DE MERLU BLANC A L'ESTRAGON	COURGETTE FARCIE AU JUS	SAUTÉ DE BOEUF FACON STROGONOFF
	PURÉE DE POMMES DE TERRE	-	LENTILLES BIO CUISINÉES	MACARONIS	ÉPINARDS BÉCHAMEL ET SEMOULE	RIZ DE CAMARGUE	GRATIN DAUPHINOIS
	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE
	COMPOTE S:SUCRE	CAKE CITRON S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	MADELEINE S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	CAKE FRAMBOISE S:SUCRE	CHOCOLAT S:SUCRE





## 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>	<i>mardi 16 août</i>	<i>mercredi 17 août</i>	<i>jeudi 18 août</i>	<i>vendredi 19 août</i>	<i>samedi 20 août</i>	<i>dimanche 21 août</i>
Repas "Sans Sel"	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	FILET DE HOKI SCE AUX PETITS LÉGUMES	TORTILLA	COLOMBO DE POULET	FILET DE LIEU SAUCE PROVENCALE	CHILI CON CARNE	OSSO BUCCO DE DINDE
	RIZ DE CAMARGUE ET LÉGUMES BLANQUETTE	TIAN DE LÉGUMES	/	RIZ DE CAMARGUE	SEMOULE BIO AUX LÉGUMES	0	TAGLIATELLES
	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE
	FRUIT DE SAISON	FLAN PÂTISSIER	FRUIT DE SAISON	GATEAU À LA NOIX DE COCO	COMPOTE POMME FLEUR D'ORANGER	MOUSSE CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES
Repas "Sans Sucre"	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	CAKE CHOCOLAT S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	MADELEINE S:SUCRE	COMPOTE POMME FLEUR D'ORANGER	CAKE CITRON S:SUCRE	FRAMBOISE S:SUCRE
Repas "Sans Sel & Sans Sucre"	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	FILET DE HOKI SCE AUX PETITS LÉGUMES	TORTILLA	COLOMBO DE POULET	FILET DE LIEU SAUCE PROVENCALE	CHILI CON CARNE	OSSO BUCCO DE DINDE
	RIZ DE CAMARGUE ET LÉGUMES BLANQUETTE	TIAN DE LÉGUMES	/	RIZ DE CAMARGUE	SEMOULE BIO AUX LÉGUMES	0	TAGLIATELLES
	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE
	FRUIT DE SAISON	CAKE CHOCOLAT S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	MADELEINE S:SUCRE	COMPOTE POMME FLEUR D'ORANGER	CAKE CITRON S:SUCRE	FRAMBOISE S:SUCRE



## Semaine du 22 au 28 Août 2022

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

	<i>lundi 22 août</i>	<i>mardi 23 août</i>	<i>mercredi 24 août</i>	<i>jeudi 25 août</i>	<i>vendredi 26 août</i>	<i>samedi 27 août</i>	<i>dimanche 28 août</i>
Repas "Sans Sel"	SALADE DE COEUR DE PALMIER	CAROTTES ET CÉLERI RÂPÉS VINAIGRETTE	TOMATE VINAIGRETTE	RADIS VINAIGRETTE	COURGETTES RÂPÉES BULGARE	TABOULÉ AU CITRON	POIREAUX VINAIGRETTE
	SALADE PIEMONTAISE	COUSCOUS GARNI	FOIE DE BOEUF SAUCE AU CIDRE	L'EMPADAO	MARMITTE	SAUTÉ DE PORC À L'AIL	BOEUF MODE ( paleron)
	À LA DINDE	LEGUMES COUSCOUS ET SEMOULE BIO	SPAGHETTIS	(HACHIS PARMENTIER)	DE POISSON	FLAGEOLETS AU THYM	CAROTTES AUX OIGNONS
	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE
	GÂTEAU BASQUE	FRUIT DE SAISON	FLAN CHOCOLAT	RIZ AU LAIT À LA CANNELLE	CREME AUX OEUFS	FRUIT DE SAISON	TARTE AU CITRON
Repas "Sans Sucre"	SALADE DE COEUR DE PALMIER	CAROTTES ET CÉLERI RÂPÉS VINAIGRETTE	TOMATES MOZZARELLA VINAIGRETTE	ACRAS DE MORUE	COURGETTES RÂPÉES BULGARE	CAKE A LA FETA	FROMAGE DE TÊTE
	PALETTE A LA DIABLE	COUSCOUS GARNI	FOIE DE BOEUF SAUCE AU CIDRE	L'EMPADAO	MARMITTE	SAUTÉ DE PORC À L'AIL	BOEUF MODE ( paleron)
	HARICOTS PLATS	LEGUMES COUSCOUS ET SEMOULE BIO	SPAGHETTIS	(HACHIS PARMENTIER)	DE POISSON	FLAGEOLETS AU THYM	CAROTTES AUX OIGNONS
	TOMME NOIRE	SAINT PAULIN	EMMENTAL	DUO DE FROMAGES (BLEU)	COULOMMIERS	FROMAGE FRAIS	CANTAL
	CAKE FRAMBOISE S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	CAKE CHOCOLAT S:SUCRE	MADELEINE S:SUCRE	COMPOTE S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	FRAMBOISE S:SUCRE
Repas "Sans Sel & Sans Sucre"	SALADE DE COEUR DE PALMIER	CAROTTES ET CÉLERI RÂPÉS VINAIGRETTE	TOMATE VINAIGRETTE	RADIS VINAIGRETTE	COURGETTES RÂPÉES BULGARE	TABOULÉ AU CITRON	POIREAUX VINAIGRETTE
	SALADE PIEMONTAISE	COUSCOUS GARNI	FOIE DE BOEUF SAUCE AU CIDRE	L'EMPADAO	MARMITTE	SAUTÉ DE PORC À L'AIL	BOEUF MODE ( paleron)
	À LA DINDE	LEGUMES COUSCOUS ET SEMOULE BIO	SPAGHETTIS	(HACHIS PARMENTIER)	DE POISSON	FLAGEOLETS AU THYM	CAROTTES AUX OIGNONS
	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE
	CAKE FRAMBOISE S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	CAKE CHOCOLAT S:SUCRE	MADELEINE S:SUCRE	COMPOTE S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	FRAMBOISE S:SUCRE



## Semaine du 29 Août au 04 Septembre 2022

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

	lundi 29 août	mardi 30 août	mercredi 31 août	jeudi 1 septembre	vendredi 2 septembre	samedi 3 septembre	dimanche 4 septembre
Repas "Sans Sel"	MACÉDOINE VINAIGRETTE A L'AIL	SALADE DE FENOUIL VINAIGRETTE	TOMATE VINAIGRETTE	CELERI VINAIGRETTE	SALADE GRECQUE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE
	POULET ROTI AU THYM	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE AU POIVRE	ESCALOPE DE DINDE	MOULES MARINIÈRES	FILET DE HOKI SAUCE ESTRAGON	OMELETTE	PARMENTIER
	TORSADES BIO	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	LENTILLES BIO	Frites	ÉPINARDS A LA CREME	PETITS POIS AUX OIGNONS	DE CANARD
	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE
	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	CAKE TIRAMISU (TIRAMISU SPECULOOS ET BICOFF)	BEIGNET AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX CERISES
Repas "Sans Sucre"	MACÉDOINE VINAIGRETTE A L'AIL	TERRINE FORESTIÈRE ET CORNICHONS	TOMATES MOZZARELLA	QUICHE AU MAROILLES	SALADE GRECQUE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE
	POULET ROTI AU THYM	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE AU POIVRE	PETIT SALÉ	MOULES MARINIÈRES	FILET DE HOKI SAUCE ESTRAGON	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE BRUNE	PARMENTIER
	TORSADES BIO	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	AUX LENTILLES BIO	Frites	ÉPINARDS A LA CREME	PETITS POIS AUX OIGNONS	DE CANARD
	MIMOLETTE	BUCHE LAIT MÉLANGE	CAMEMBERT	DUO DE FROMAGES (PAVÉ DES FLANDRES)	GOUDA	FROMAGE FONDU	MUNSTER
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	MADELEINE S:SUCRE	CAKE CHOCOLAT S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	CITRON S:SUCRE
Repas "Sans Sel & Sans Sucre"	MACÉDOINE VINAIGRETTE A L'AIL	SALADE DE FENOUIL VINAIGRETTE	TOMATE VINAIGRETTE	CELERI VINAIGRETTE	SALADE GRECQUE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE
	POULET ROTI AU THYM	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE AU POIVRE	ESCALOPE DE DINDE	MOULES MARINIÈRES	FILET DE HOKI SAUCE ESTRAGON	OMELETTE	PARMENTIER
	TORSADES BIO	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	LENTILLES BIO	Frites	ÉPINARDS A LA CREME	PETITS POIS AUX OIGNONS	DE CANARD
	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	SUISSE NATURE	YAOURT NATURE
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	MADELEINE S:SUCRE	CAKE CHOCOLAT S:SUCRE	FRUIT DE SAISON	CITRON S:SUCRE