



Semaine du 1^{er} au 03 Juillet 2022

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

	SANS SEL	SANS SUCRE	SANS SEL ET SANS SUCRE
vendredi 1 juillet	TOMATE VINAIGRETTE FILET DE COLIN A L'ANETH COURGETTES A LA CREME FROMAGE BLANC NATURE CAKE AUX FRUITS	SALADE MEXICAINE FILET DE COLIN A L'ANETH COURGETTES A LA CREME TOMME BLANCHE CAKE FRAMBOISE S:SUCRE	TOMATE VINAIGRETTE FILET DE COLIN A L'ANETH COURGETTES A LA CREME FROMAGE BLANC NATURE CAKE FRAMBOISE S:SUCRE
samedi 2 juillet	TABOULE ESCALOPE VIANNOISE SCE CREME FENOUIL BRAISÉ A LA TOMATE SUISSE NATURE FLAN VANILLE	TABOULE ESCALOPE VIENNOISE SCE CREME FENOUIL BRAISÉ A LA TOMATE FROMAGE FONDU FRUIT DE SAISON	TABOULE ESCALOPE VIENNOISE SCE CREME FENOUIL BRAISÉ A LA TOMATE SUISSE NATURE FRUIT DE SAISON
dimanche 3 juillet	CHOU FLEUR VINAIGRETTE BŒUF BOURGUIGNON CAROTTES ET POMMES DUCHESSES YAOURT NATURE TARTE AUX PÊCHES	ROULADE ET CORNICHON BŒUF BOURGUIGNON CAROTTES ET POMMES DUCHESSES MORBIER CITRON S:SUCRE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE BŒUF BOURGUIGNON CAROTTES ET POMMES DUCHESSES YAOURT NATURE CITRON S:SUCRE



Semaine du 04 au 10 Juillet 2022

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

	SANS SEL	SANS SUCRE	SANS SEL ET SANS SUCRE
lundi 4 juillet	CONCOMBRE A LA BULGARE RÔTI DE PORC SAUCE DIJONNAISE PURÉE DE POMMES DE TERRE SUISSE NATURE MOUSSE NOIX DE COCO	CONCOMBRE A LA BULGARE RÔTI DE PORC SAUCE DIJONNAISE PURÉE DE POMMES DE TERRE BRIE COMPOTE S:SUCRE	CONCOMBRE A LA BULGARE RÔTI DE PORC SAUCE DIJONNAISE PURÉE DE POMMES DE TERRE SUISSE NATURE COMPOTE S:SUCRE
mardi 5 juillet	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE MOUSSAKA - YAOURT NATURE CLAFOUTIS AUX POIRES	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE MOUSSAKA - CAMEMBERT CAKE CITRON S:SUCRE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE MOUSSAKA - YAOURT NATURE CAKE CITRON S:SUCRE
mercredi 6 juillet	SALADE DE PÂTES SAUTÉ DE DINDE À LA NORMANDE LENTILLES BIO CUISINÉES FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	SALADE DE PÂTES ALOUETTE DE BOEUF SAUCE CHAMPIGNONS PETITS POIS MIJOTES GOUDA FRUIT DE SAISON	SALADE DE PÂTES SAUTÉ DE DINDE À LA NORMANDE LENTILLES BIO CUISINÉES FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON
jeudi 7 juillet	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE PARMENTIER DE BŒUF / SUISSE NATURE SOUPE DE FRUITS (MELON ET PASTÈQUE)	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)	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE PARMENTIER DE BŒUF / SUISSE NATURE SOUPE DE FRUITS (MELON ET PASTÈQUE)
vendredi 8 juillet	TOMATES VINAIGRETTE LASAGNES DE SAUMON ET LÉGUMES YAOURT NATURE LIEGEAIS CAFÉ	TOMATES VINAIGRETTE LASAGNES DE SAUMON ET LÉGUMES EDAM FRUIT DE SAISON	TOMATES VINAIGRETTE LASAGNES DE SAUMON ET LÉGUMES YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON
samedi 9 juillet	DUO NAVET ET CAROTTES RÂPÉS VINAIGRETTE COURGETTE FARCIE AU JUS RIZ DE CAMARGUE FROMAGE BLANC NATURE FLAN PISTACHE	DUO NAVET ET CAROTTES RÂPÉS VINAIGRETTE COURGETTE FARCIE AU JUS RIZ DE CAMARGUE FROMAGE FRAIS CAKE FRAMBOISE S:SUCRE	DUO NAVET ET CAROTTES RÂPÉS VINAIGRETTE COURGETTE FARCIE AU JUS RIZ DE CAMARGUE FROMAGE BLANC NATURE CAKE FRAMBOISE S:SUCRE
dimanche 10 juillet	CHOU FLEUR VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF FACON STROGONOFF GRATIN DAUPHINOIS YAOURT NATURE ÉCLAIR AU CHOCOLAT	SALADE DE GÉSIRS SAUTÉ DE BOEUF FACON STROGONOFF GRATIN DAUPHINOIS EMMENTAL MADELEINE S:SUCRE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF FACON STROGONOFF GRATIN DAUPHINOIS YAOURT NATURE MADELEINE S:SUCRE



Semaine du 11 au 17 Juillet 2022

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

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





Semaine du 18 au 24 Juillet 2022

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

	SANS SEL	SANS SUCRE	SANS SEL ET SANS SUCRE
lundi 18 juillet	SALADE DE COEUR DE PALMIER SALADE PIEMONTAISE À LA DINDE SUISSE NATURE GÂTEAU BASQUE	SALADE DE COEUR DE PALMIER PALETTE A LA DIABLE HARICOTS PLATS TOMME NOIRE CAKE CHOCOLAT S:SUCRE	SALADE DE COEUR DE PALMIER SALADE PIEMONTAISE À LA DINDE SUISSE NATURE CAKE CHOCOLAT S:SUCRE
mardi 19 juillet	CAROTTES ET CÉLERI RÂPÉS VINAIGRETTE COUSCOUS GARNI LEGUMES COUSCOUS ET SEMOULE BIO YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	CAROTTES ET CÉLERI RÂPÉS VINAIGRETTE COUSCOUS GARNI LEGUMES COUSCOUS ET SEMOULE BIO SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	CAROTTES ET CÉLERI RÂPÉS VINAIGRETTE COUSCOUS GARNI LEGUMES COUSCOUS ET SEMOULE BIO YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON
mercredi 20 juillet	TOMATES VINAIGRETTE FOIE DE BOEUF SAUCE AU CIDRE SPAGHETTIS FROMAGE BLANC NATURE FLAN CHOCOLAT	TOMATES MOZZARELLA VINAIGRETTE FOIE DE BOEUF SAUCE AU CIDRE SPAGHETTIS EMMENTAL CAKE CITRON S:SUCRE	TOMATES VINAIGRETTE FOIE DE BOEUF SAUCE AU CIDRE SPAGHETTIS FROMAGE BLANC NATURE CAKE CITRON S:SUCRE
jeudi 21 juillet	ŒUFS VINAIGRETTE ESCALOPE DE VOLAILLE PETITS POIS ET PDT VAPEUR SUISSE NATURE CRUMBLE AUX POMMES	OEUF EN GELÉE SAUCISSE FUMÉE HARICOTS BLANCS BIO À LA TOMATE DUO DE FROMAGES (CHEDDAR) MADELEINE S:SUCRE	ŒUFS VINAIGRETTE ESCALOPE DE VOLAILLE PETITS POIS ET PDT VAPEUR SUISSE NATURE MADELEINE S:SUCRE
vendredi 22 juillet	COURGETTES RÂPÉES BULGARE BRANDADE DE POISSON BLANC AUX LÉGUMES BRUNOISE (plat complet) YAOURT NATURE COMPOTE POMME PÊCHE	COURGETTES RÂPÉES BULGARE BRANDADE DE POISSON BLANC AUX LÉGUMES BRUNOISE (plat complet) COULOMMIERS COMPOTE POMME PÊCHE	COURGETTES RÂPÉES BULGARE BRANDADE DE POISSON BLANC AUX LÉGUMES BRUNOISE (plat complet) YAOURT NATURE COMPOTE POMME PÊCHE
samedi 23 juillet	TABOULÉ AU CITRON SAUTÉ DE PORC À L'AIL FLAGEOLETS AU THYM FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	CAKE A LA FETA SAUTÉ DE PORC À L'AIL FLAGEOLETS AU THYM FROMAGE FRAIS FRUIT DE SAISON	TABOULÉ AU CITRON SAUTÉ DE PORC À L'AIL FLAGEOLETS AU THYM FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON
dimanche 24 juillet	BETTERAVES VINAIGRETE BOEUF MODE (paleron) CAROTTES AUX OIGNONS YAOURT NATURE TARTE AU CITRON	FROMAGE DE TÊTE BOEUF MODE (paleron) CAROTTES AUX OIGNONS CANTAL FRAMBOISE S:SUCRE	BETTERAVES VINAIGRETTE BOEUF MODE (paleron) CAROTTES AUX OIGNONS YAOURT NATURE FRAMBOISE S:SUCRE



Semaine du 25 au 31 Juillet 2022

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

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