



## Semaine du 1er au 4 décembre 2022

Votre Cuisine "Comme a la Maison" de SECLIN, vous souhaite un bon appetit !

	SANS SEL	SANS SUCRE	SANS SEL ET SANS SUCRE
jeudi 1 décembre	CHOU ROUGE VINAIGRETTE ESCALOPE À LA CRÈME POMMES DE TERRE GRENAILLE CRÈME ÉCHALOTE YAOURT NATURE STRUDEL AUX FRUITS	CHOU ROUGE VINAIGRETTE FRICASSÉE DE BOUDIN BLANC POMMES DE TERRE GRENAILLE CRÈME ÉCHALOTE DUO DE FROMAGES (MAROILLES) MADELEINE S:SUCRE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE ESCALOPE À LA CRÈME POMMES DE TERRE GRENAILLE CRÈME ÉCHALOTE YAOURT NATURE MADELEINE S:SUCRE
vendredi 2 décembre	SALADE DE POMME DE TERRE VINAIGRETTE COLIN SAUCE ANETH RIZ DE CAMARGUE AUX PETITS LÉGUMES FROMAGE BLANC NATURE COCKTAIL DE FRUITS	TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS COLIN SAUCE ANETH RIZ DE CAMARGUE AUX PETITS LÉGUMES MIMOLETTE COMPOTE S:SUCRE	SALADE DE POMME DE TERRE VINAIGRETTE COLIN SAUCE ANETH RIZ DE CAMARGUE AUX PETITS LÉGUMES FROMAGE BLANC NATURE COMPOTE S:SUCRE
samedi 3 décembre	RILLETES DE POISSON PALETTE A LA DIABLE SPAETZLES SUISSE NATURE FRUIT DE SAISON	RILLETES DE POISSON PALETTE A LA DIABLE SPAETZLES FROMAGE FONDU FRUIT DE SAISON	RILLETES DE POISSON PALETTE A LA DIABLE SPAETZLES SUISSE NATURE FRUIT DE SAISON
dimanche 4 décembre	SALADE DE FENOUIL AUX POMMES COUSCOUS (plat complet) YAOURT NATURE TARTE AUX POIRES BOURDALOUE	SALADE DE FENOUIL AUX POMMES COUSCOUS (plat complet) MUNSTER GAUFFRE S:SUCRE	SALADE DE FENOUIL AUX POMMES COUSCOUS (plat complet) YAOURT NATURE GAUFFRE S:SUCRE





## Semaine du 05 au 11 Décembre 2022

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

	SANS SEL	SANS SUCRE	SANS SEL ET SANS SUCRE
lundi 5 décembre	BLANCS DE POIREAUX VINAIGRETTE BŒUF MODE CAROTTES SUISSE NATURE ILE FLOTTANTE	BLANCS DE POIREAUX VINAIGRETTE ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE POMMES RISSOLEES MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	BLANCS DE POIREAUX VINAIGRETTE BŒUF MODE CAROTTES SUISSE NATURE FRUIT DE SAISON
mardi 6 décembre	SALADE VERTE LASAGNES BOLOGNAISE (plat complet) YAOURT NATURE FLAN CAMEL	SALADE VERTE LASAGNES BOLOGNAISE (plat complet) EMMENTAL CAKE CITRON S:SUCRE	SALADE VERTE LASAGNES BOLOGNAISE (plat complet) YAOURT NATURE FLAN CAMEL
mercredi 7 décembre	ENDIVES AUX NOIX PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE AUX PRUNEAUX PETITS POIS À LA FRANÇAISE FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	MOUSSE DE FOIE PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE AUX PRUNEAUX PETITS POIS À LA FRANÇAISE TOMME NOIRE FRUIT DE SAISON	ENDIVES AUX NOIX PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE AUX PRUNEAUX PETITS POIS À LA FRANÇAISE FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON
jeudi 8 décembre	CAROTTES RAPÉE VINAIGRETTE QUICHE AUX POIREAUX SALADE VERTE SUISSE NATURE TARTE AUX MYRTILLES	CAROTTES RAPÉE VINAIGRETTE CROZIFLETTE ( PÂTES CROZET/ LARDONS, OIGNONS, CRÈME) PLATEAU DE FROMAGES (TOMME DE MONTAGNE) MADELEINE S:SUCRE	CAROTTES RAPÉE VINAIGRETTE QUICHE AUX POIREAUX SALADE VERTE SUISSE NATURE MADELEINE S:SUCRE
vendredi 9 décembre	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL GRATIN DE MOULES RIZ DE CAMARGUE YAOURT NATURE COMPOTE POMME CANNELLE	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL GRATIN DE MOULES RIZ DE CAMARGUE GOUDA COMPOTE POMME CANNELLE	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL GRATIN DE MOULES RIZ DE CAMARGUE YAOURT NATURE COMPOTE POMME CANNELLE
samedi 10 décembre	SALADE VERTE VINAIGRETTE ROTI DE DINDE SCE MOUTARDE GRATIN DE POTIRON ET PDT FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE CASSOULET (PLAT COMPLET) FROMAGE FRAIS FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE ROTI DE DINDE SCE MOUTARDE GRATIN DE POTIRON ET PDT FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON
dimanche 11 décembre	MACÉDOINE DE LGUMES VINAIGRETTE POT AU FEU LEGUMES DU POT YAOURT NATURE PARIS BREST	SALADE DE PERLES, EMMENTAL ET SURIMI POT AU FEU LEGUMES DU POT MORBIER CREPE S:SUCRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE POT AU FEU LEGUMES DU POT YAOURT NATURE CREPE S:SUCRE





## Semaine du 12 au 18 Décembre 2022

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

	SANS SEL	SANS SUCRE	SANS SEL ET SANS SUCRE
lundi 12 décembre	RILLETES DE THON SAUTÉ DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE JARDINIÈRE DE LÉGUMES FROMAGE BLANC NATURE CLAFOUTIS AUX POMMES	RILLETES DE THON SAUTÉ DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE JARDINIÈRE DE LÉGUMES EDAM MADELEINE S:SUCRE	RILLETES DE THON SAUTÉ DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE JARDINIÈRE DE LÉGUMES FROMAGE BLANC NATURE MADELEINE S:SUCRE
mardi 13 décembre	BETTERAVES VINAIGRETTE AUX HERBES RISOTTO DE VOLAILLE YAOURT NATURE COMPOTE POMME CASSIS	BETTERAVES VINAIGRETTE AUX HERBES RISOTTO DE VOLAILLE TOMME GRISE COMPOTE POMME CASSIS	BETTERAVES VINAIGRETTE AUX HERBES RISOTTO DE VOLAILLE YAOURT NATURE COMPOTE POMME CASSIS
mercredi 14 décembre	SALADE DE LENTILLES ROTI DE BOEUF A L'ECHALOTE NAVETS BRAISES SUISSE NATURE FLAN AU CHOCOLAT	SALADE DE LENTILLES ROTI DE BOEUF A L'ECHALOTE NAVETS BRAISES TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	SALADE DE LENTILLES ROTI DE BOEUF A L'ECHALOTE NAVETS BRAISES SUISSE NATURE FRUIT DE SAISON
jeudi 15 décembre	CÉLERI VINAIGRETTE MATELOTTE DE SAUMONETTE HARICOTS BLANCS BIO YAOURT NATURE TARTE AUX POMMES À LA CONFITURE	CÉLERI REMOULADE MATELOTTE DE SAUMONETTE HARICOTS BLANCS BIO PLATEAU DE FROMAGE (CHÈVRE) CAKE FRAMBOISE S:SUCRE	CÉLERI VINAIGRETTE MATELOTTE DE SAUMONETTE HARICOTS BLANCS BIO YAOURT NATURE CAKE FRAMBOISE S:SUCRE
vendredi 16 décembre	OEUF DUR MACÉDOINE POISSON MEUNIÈRE ÉPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE BLANC NATURE BRIOCHE PERDUE	OEUF DUR MACÉDOINE POISSON MEUNIÈRE ÉPINARDS BÉCHAMEL SAINT NECTAIRE COMPOTE S:SUCRE	OEUF DUR MACÉDOINE POISSON MEUNIÈRE ÉPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE BLANC NATURE COMPOTE S:SUCRE
samedi 17 décembre	SALADE DE PATES CHOU FARCI POMMES DE TERRE RISSOLÉES SUISSE NATURE FRUIT DE SAISON	RILLETES DE PORC CHOU FARCI POMMES DE TERRE RISSOLÉES CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	SALADE DE PATES CHOU FARCI POMMES DE TERRE RISSOLÉES SUISSE NATURE FRUIT DE SAISON
dimanche 18 décembre	POIREAUX VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET À L'ORANGE TAGLIATELLES ET HARICOTS PLATS YAOURT NATURE MOELLEUX AUX AMANDES	PATÉ EN CROUTE CUISSÉ DE POULET À L'ORANGE TAGLIATELLES ET HARICOTS PLATS MORBIER GAUFRE S:SUCRE	POIREAUX VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET À L'ORANGE TAGLIATELLES ET HARICOTS PLATS YAOURT NATURE GAUFRE S:SUCRE





## Semaine du 19 au 25 Décembre 2022

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

	SANS SEL	SANS SUCRE	SANS SEL ET SANS SUCRE
lundi 19 décembre	TABOULE A LA MENTHE (SEMOULE BIO) SAUTE DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE CAROTTES BIO À L'AIL SUISSE NATURE COMPOTE DE POMME BIO	TABOULE A LA MENTHE (SEMOULE BIO) SAUTE DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE CAROTTES BIO À L'AIL BLEU COMPOTE DE POMME BIO	TABOULE A LA MENTHE (SEMOULE BIO) SAUTE DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE CAROTTES BIO À L'AIL SUISSE NATURE COMPOTE DE POMME BIO
mardi 20 décembre	POMELOS FILET DE MERLU LEGUMES DU POT YAOURT NATURE TARTE NORMANDE	POMELOS POTÉE LORRAINE LEGUMES DU POT CAMEMBERT CAKE FRAMBOISE S:SUCRE	POMELOS FILET DE MERLU LEGUMES DU POT YAOURT NATURE CAKE FRAMBOISE S:SUCRE
mercredi 21 décembre	CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE NORMANDIN SCE TOMATE PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON BIO	TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS BOUDIN NOIR ET POMME PURÉE DE POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON BIO	CŒUR DE PALMIER VIANIGRETTE NORMANDIN SCE TOMATE PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON BIO
jeudi 22 décembre	MESCLUN VINAIGRETTE À LA MOUTARDE ESCALOPE À LA CRÈME PDT RISSOLÉES SUISSE NATURE CLAFOUTIS AUX GRIOTTES	MESCLUN VINAIGRETTE À LA MOUTARDE FONDUE CREUSOISE JAMBON CRU / POMMES DE TERRE RISSOLÉES PLATEAU DE FROMAGES (FOURME D'AMBERT) COMPOTE S:SUCRE	MESCLUN VINAIGRETTE À LA MOUTARDE ESCALOPE À LA CRÈME PDT RISSOLÉES SUISSE NATURE COMPOTE S:SUCRE
vendredi 23 décembre	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE COLIN SAUCE ANETH TORTIS BIO AUX PETITS LÉGUMES YAOURT NATURE MOUSSE AU CHOCOLAT	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE COLIN SAUCE ANETH TORTIS BIO AUX PETITS LÉGUMES MIMOLETTE CAKE CHOCOLAT S:SUCRE	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE COLIN SAUCE ANETH TORTIS BIO AUX PETITS LÉGUMES YAOURT NATURE CAKE CHOCOLAT S:SUCRE
samedi 24 décembre	SALADE VERTE AUX NOIX VINAIGRETTE BALLOTIN DE VOLAILLE SAUCE AU COGNAC POMMES DE TERRE DUCHESSE / HARICOTS VERTS BIO AUX OIGNONS FROMAGE BLANC NATURE BUCHE MAISON	TERRINE DE SAINT JACQUES SAUCE COCKTAIL BALLOTIN DE VOLAILLE SAUCE AU COGNAC POMMES DE TERRE DUCHESSE / HARICOTS VERTS BIO AUX OIGNONS SAINT NECTAIRE AOP FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE AUX NOIX VINAIGRETTE BALLOTIN DE VOLAILLE SAUCE AU COGNAC POMMES DE TERRE DUCHESSE / HARICOTS VERTS BIO AUX OIGNONS FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON
dimanche 25 décembre	BROCOLIS VINAIGRETTE FILET DE SAUMON SAUCE AUX BAIES ROSES RIZ DE CAMARGUE ET POELEE MARAICHÈRE SUISSE NATURE SALADE DE FRUITS EXOTIQUES ET PAPILOTE	SALADE AUX GÉSIERS FILET DE SAUMON SAUCE AUX BAIES ROSES RIZ DE CAMARGUE ET POELEE MARAICHÈRE PLATEAU DE FROMAGE CREPE S:SUCRE	BROCOLIS VINAIGRETTE FILET DE SAUMON SAUCE AUX BAIES ROSES RIZ DE CAMARGUE ET POELEE MARAICHÈRE SUISSE NATURE CREPE S:SUCRE





## Semaine du 26 au 31 décembre 2022

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

	SANS SEL	SANS SUCRE	SANS SEL ET SANS SUCRE
lundi 26 décembre	BLANCS DE POIREAUX VINAIGRETTE BRANDADE DE POISSON (plat complet) YAOURT NATURE COMPOTE POMME BANANE ET GALETTE AU BEURRE BIO	BLANCS DE POIREAUX VINAIGRETTE BRANDADE DE POISSON (plat complet) EDAM COMPOTE POMME BANANE ET GALETTE AU BEURRE BIO	BLANCS DE POIREAUX VINAIGRETTE BRANDADE DE POISSON (plat complet) YAOURT NATURE COMPOTE POMME BANANE ET GALETTE AU BEURRE BIO
mardi 27 décembre	COLESLAW BIO CORDON BLEU PETITS POIS CAROTTES FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON BIO	COLESLAW BIO ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE POMMES DE TERRE RÔTIÉS EMMENTAL FRUIT DE SAISON BIO	COLESLAW BIO CORDON BLEU PETIT POIS CAROTTES FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON BIO
mercredi 28 décembre	ENDIVES AU BLEU CANNELONNI / SUISSE NATURE ECLAIR CAFE	ENDIVES AU BLEU SAUCISSE FUMÉE LENTILLES BIO CUISINÉES TOMME NOIRE CAKE CITRON S:SUCRE	ENDIVES AU BLEU CANNELONNI / SUISSE NATURE CAKE CITRON S:SUCRE
jeudi 29 décembre	MARBRÉ TOMATE, ÉPINARDS OMELETTE POMMES DE TERRE SAUTÉES YAOURT NATURE RIZ AU LAIT (LAIT BIO)	MARBRÉ TOMATE, ÉPINARDS OMELETTE AU BACON POMMES DE TERRE SAUTÉES PLATEAU DE FROMAGES (CHÈVRE) FRUIT DE SAISON	MARBRÉ TOMATE, ÉPINARDS OMELETTE POMMES DE TERRE SAUTÉES YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON
vendredi 30 décembre	MACÉDOINE VINAIGRETTE GRATIN DE MOULES (EMMENTAL BIO) RIZ DE CAMARGUE FROMAGE BLANC NATURE COMPOTE POMMES CASSIS	TARTE AU MUNSTER GRATIN DE MOULES (EMMENTAL BIO) RIZ DE CAMARGUE GOUDA COMPOTE POMMES CASSIS	MACÉDOINE VINAIGRETTE GRATIN DE MOULES (EMMENTAL BIO) RIZ DE CAMARGUE FROMAGE BLANC NATURE COMPOTE POMMES CASSIS
samedi 31 décembre	ŒUFS DUR VINAIGRETTE SAUTÉ DE SANGLIER SAUCE AUX AIRELLES ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE / CHOU ROMANESCO SUISSE NATURE NID D'ABEILLE	TERRINE DE CHEVREUIL SAUTÉ DE SANGLIER SAUCE AUX AIRELLES ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE / CHOU ROMANESCO CANTAL CAKE CHOCOLAT S:SUCRE	ŒUFS DUR VINAIGRETTE SAUTÉ DE SANGLIER SAUCE AUX AIRELLES ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE / CHOU ROMANESCO SUISSE NATURE CAKE CHOCOLAT S:SUCRE