




## Menus du 06 au 12 novembre 2017

Menus du 06 au 12 novembre 2017											prix 6€80/ repas		
	Entrée 1	QTE	Entrée 2	QTE	MENU 1	QTE	MENU 2	QTE	Dessert	QTE	prix 6€80/ repas		
lundi-06	carottes râpées citronnées		salade de pdt et hareng		soupe + fromage		soupe + fromage		Fruit		chaque menu est livré avec :		
					steak haché sauce poivre, ratatouille et purée		ficelle picarde, poêlée villageoise				potage entrée plat fromage et dessert		
mardi-07	chou rouge râpé		rillettes et cornichons		soupe + fromage		soupe + fromage		Flan nappé caramel				
					omelette au fromage, carottes et gratin dauphinois		pavé de mérrou gratiné, polenta et courgettes						
mercredi-08	salade de lentilles aux tomates		œuf au thon mayonnaise		soupe + fromage		soupe + fromage		ananas sirop				
					tartiflette et salade verte		émince de poulet rôti basquaise, légumes basquaise, riz						
jeudi-09	nems		betteraves rouge persillés		soupe + fromage		soupe + fromage		crème dessert pistache				Nom Prénom
					saucisse du boucher, purée 3 légumes		rôti de bœuf sauce brune, poêlée du chef						
vendredi-10	salade de pdt aux fromages		cœur de palmiers vinaigrette		soupe + fromage		soupe + fromage		fruit				Adresse
					filet de poisson, pdt au four ciboulette et fondue de poireaux		lasagne et salade						
samedi-11	endives au bleu		mousson de canard		soupe + fromage		soupe + fromage		île flottante		Ville		
					cordon bleu sauce napolitaine, haricots vert et pdt		gratin camarguais						
dimanche-12	friand au fromage		bouquet de crevettes mayonnaise		soupe + fromage		soupe + fromage		bavarois aux fruits rouge		Signature		
					sauté d'agneau au curry, légumes couscous et boulgour		quiche chèvre lardons et tomate séchées et salade verte						


## Menus du 13 au 19 novembre 2017

Menus du 13 au 19 novembre 2017											prix 6€80/ repas	
	Entrée 1	QTE	Entrée 2	QTE	MENU 1	QTE	MENU 2	QTE	Dessert	QTE	prix 6€80/ repas	
lundi-13	coleslaw		poireaux vinaigrette		soupe + fromage		soupe + fromage		Crème dessert caramel		chaque menu est livré avec :	potage entrée plat
					rôti de porc au caramel épinard à la crème et pâtes		paupiette de lapin sauce moutarde, Pdt noisette et julienne de légumes					fromage et dessert
mardi-14	salade de tomates		salade mexicaine		soupe + fromage		soupe + fromage		fruit de saison			
					suprême de poulet au paprik et poêlée méridionale et Pdt vapeur		courgette farcie et riz					
mercredi-15	haricots verts aux oignons frits		pâté de foie		soupe + fromage		soupe + fromage		fromage blanc sucré			
					viande kebab et pâtes à la tomate		émince de poulet rôti basquaise, légumes basquaise, riz					
jeudi-16	chou blanc au raisin		salade de l'océan		soupe + fromage		soupe + fromage		mousse chocolat			Nom Prénom
					jambon braisé aux échalotes, écrasé de topinambour, Pdt rosti		boulette agneau, ratatouille, semoule					
vendredi-17	salade d'haricots coco		concombre sauce fromage blanc		soupe + fromage		soupe + fromage		fruit de saison			Adresse
					filet de poisson, pdt au four ciboulette et fondue de poireaux		Jambon fumé, petit pois carottes et pdt vapeur					
samedi-18	duo carottes et navets râpés		rosette et cornichons		soupe + fromage		soupe + fromage		poire au caramel		Ville	
					pâtes bolognaise		rôti de porc orloff choux de Bruxelles et purée					
dimanche-19	champignons à la grecque		crêpe jambon fromage		soupe + fromage		soupe + fromage		Tarte aux pommes		Signature	
					sauté de veau marengo et sa poêlée maraîchère		escalope de dinde viennoise purée et endive braisée					

## Menus du 20 au 26 novembre 2017

Menus du 20 au 26 novembre 2017											prix 6€80/ repas		
	Entrée 1	QTE	Entrée 2	QTE	MENU 1	QTE	MENU 2	QTE	Dessert	QTE	prix 6€80/ repas		
lundi-20	salade mimosa		salade d'haricots beurre		soupe + fromage		soupe + fromage		yaourt aromatisé		chaque menu est livré avec :	potage entrée plat fromage et dessert	
					tomate farcie et riz pilaf		saucisse de volaille et lentilles aux petits oignons						
mardi-21	carottes à l'orange		pâté aux endives		soupe + fromage		soupe + fromage		liégeois vanille				
					cuisse de lapin aux spéculos et purée de potiron		omelette au champignons épinards aux croutons et pdt						
mercredi-22	brocolis sauce yaourt		asperge sauce mousseline		soupe + fromage		soupe + fromage		Salade de fruits				
					osso bucco à la milanaise, purée de carottes		émince de poulet rôti basquaise, légumes basquaise, riz						
jeudi-23	julienne de betteraves à l'orange		Tomate mozzarella et basilic		soupe + fromage		soupe + fromage		tiramisu				<b>Nom Prénom</b>
					Sauté d'agneau, chou, pdt, carottes et rutabaga		Parmentier de morue et salade verte						
vendredi-24	filet de sardines		cèleri râpé vinaigrette		soupe + fromage		soupe + fromage		fruit				<b>Adresse</b>
					filet de poisson, pdt au four ciboulette et fondue de poireaux		Rissollette de veau, poêlée aux champignons et blé aux petits légumes						
samedi-25	radis noir vinaigrette		salade d'endives aux noix		soupe + fromage		soupe + fromage		crème dessert au caramel		<b>Ville</b>		
					bœuf bourguignon pdt vapeur et carottes		endive à la flamande, purée et salade verte						
dimanche-26	terriner de lapin		salade de pâtes au saumon fumé		soupe + fromage		soupe + fromage		Tarte noix de coco		<b>Signature</b>		
					tajine de poulet, légume tajine et semoule		boudin noir aux pommes et purée						

## Menus du 27 novembre au 03 décembre 2017

Menus du 27 novembre au 03 décembre 2017											prix 6€80/ repas	
	Entrée 1	QTE	Entrée 2	QTE	MENU 1	QTE	MENU 2	QTE	Dessert	QTE	prix 6€80/ repas	
lundi-27	chou-fleur sauce cocktail		tomate à la ciboulette		soupe + fromage		soupe + fromage		compote		chaque menu est livré avec :	potage entrée plat fromage et dessert
					sauté de bœuf aux petits légumes, pâtes		feuilleté saumon, oseille, poêlée forestière					
mardi-28	terrine de légumes sauce verte		pâté en croute		soupe + fromage		soupe + fromage		crème dessert chocolat		 <p style="text-align: center; margin: 0;">PAYS d'OPALE</p> <p style="text-align: center; margin: 0; font-size: small;">Communauté de communes</p> <p style="text-align: center; margin: 0; font-size: x-small;">CENTRE INTERCOMMUNAL D'ACTION SOCIALE</p>	
					blanquette de volaille , riz et légumes blanquette		cassoulet					
mercredi-29	salade piémontaise		mortadelle		soupe + fromage		soupe + fromage		gâteau basque			
					steak haché et lasagne de légumes		émince de poulet rôti basquaise, légumes basquaise, riz					
jeudi-30	friand au fromage		salade verte pommes et mimolette		soupe + fromage		soupe + fromage		fromage blanc aux fruits rouge			<b>Nom Prénom</b>
					poulet chasseur,épinards au chèvre et Pdt persillées		quiche au thon et poireaux et salade verte					
vendredi-01	pomelos au sucre		tartine au fromage		soupe + fromage		soupe + fromage		fruit			<b>Adresse</b>
					filet de poisson, pdt au four ciboulette et fondue de poireaux		goulashe hongroise, gratin dauphinois					
samedi-02	pois chiche sauce piquante		salami		soupe + fromage		soupe + fromage		semoule au caramel		<b>Ville</b>	
					suprême de pintade ratatouille et pâtes		merguez du boucher, ratatouille et pdt parisienne					
dimanche-03	poisson froid et macédoine		toast au chèvre chaud		soupe + fromage		soupe + fromage		Tarte citron meringuée		<b>Signature</b>	
					Paupiette de veau milanaise, gratin de courgettes et pâtes		jambon braisé au miel pâtes et carottes au fenouil					