


Menus du 7 au 11 décembre 2020

SEN50

MENU À THÈME ITALIE

2^{ème} dimanche de l'Avent

Lundi 7 décembre Saint Ambroise	Mardi 8 décembre Immac. Conception	Mercredi 9 décembre Saint Pierre Fourier	Jeudi 10 décembre Saint Romaric	Vendredi 11 décembre Saint Daniel
FEUILLETÉ AU JAMBON POIREAUX VINAIGRETTE ROSETTE SALADE EXOTIQUE	PIZZA	PAMPLEMOUSSE AU SUCRE MECEDOINE DE LEGUMES POTAGE TOMATE VERMICELLES SALADE DE PATE	CAROTTES AUX RAISINS BETTERAVES VINAIGRETTE ŒUF MAYONNAISE TABOULE	SALADE DE MAÏS FRIAND FROMAGE SALADE D'AMERIQUE SALADE DE SOJA CONCOMBRE
POULET SAUCE SUPRÊME OU PAVE SAUMON SAUCE OSEILLE RIZ, FONDUE DE POIREAUX	SPAGHETTIS BIO À LA BOLOGNAISE 	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE AU THYM OU DOS DE CABILLAUD BLÉ À LA PROVENÇALE, PIPERADE	CROUSTIFROMAGE SAUCE VACHE QUI RIT FRITES, GRATIN D'ENDIVE	COLIN SAUCE VÉSUVIO OU ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE PURÉE DE POMMES DE TERRE, BRUNOISE DE LÉGUMES
FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	FROMAGE OU PRODUIT LAITIER
CORBELLE DE FRUIT GATEAU ROULE ABRICOT MOUSSE CHOCOLAT	TIRAMISU PANNA COTTA	TARTE FLAN COCKTAIL DE FRUITS FROMAGE BLANC NATURE SUCREE CORBEILLE DE FRUIT	CORBELLE DE FRUIT ILE FLOTTANTE MADELINE PARIS BREST	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT ANANAS FRAIS GATEAU AU CHOCOLAT TARTE CITRON

La cuisine se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction de l'approvisionnement.
Décret du 17/12/2002 : affichage obligatoire de l'origine des viandes bovines.
Le menu conseillé établi tient compte de l'entrée, du plat principal : garniture (moitié féculent, moitié légume) et part l'accompagnement (Viande, Poisson, Œuf), et du laitage.
L'AGREC s'engage chaque semaine à vous proposer un produit provenant de l'agriculture biologique.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien

