

Menus du 14 au 18 décembre 2020

SEM 51

Lundi 14 décembre Sainte Odile	Mardi 15 décembre Sainte Ninon	Mercredi 16 décembre Sainte Alice	Jeudi 17 décembre Saint Gaël	Vendredi 18 décembre St Gatien
SALADE COLESLAW FRAND FROMAGE ŒUF MAYONNAISE TORTIS À L'ITALIENNE	Repas de Noël MINI TRESSE SAINT JACQUES CREVETTE OU PATE EN CROUTE DE VOLAILLE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE CAROTTES RAPPÉES À LA VINAIGRETTE FEUILLETE HOT-DOG SAUCISSON À L'AIL	CORNET DE JAMBON SALADE DU TERROIR TERRINE DE LEGUMES	POTAGE DE LÉGUMES CAROTTES AUX RAISINS ŒUF MIMOSA QUICHE LORRAINE
OMELETTE SAUCE TOMATE POMMES PERSILLÉES, COURGETTES SAUTÉES	BURGER DE BŒUF EN GAUFRETTE DE POMME DE TERRE FROMAGE RACLETTE POÊLÉE DE LÉGUMES	PALETTE DE PORC À LA PROVENÇALE OU POISSON DU JOUR SAUCE PERSIL AIL LENTILLES, CAROTTES RONDELLES	STEAK HACHE SAUCE BOURGUIGNONNE OU FILET DE MERLU SAUCE BLANCHE PENNE DUO DE CHOUX	POISSON PANÉ SAUCE AURORE OU ESCALOPE VIENNOISE RIZ TOMATÉ, GRATIN DE SALSIFIS
YAOURT AROMATISÉ BIO FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	FROMAGE OU PRODUIT LAITIER
CORBELLE DE FRUIT BEIGNET AU CHOCOLAT FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL TARTE AUX FRUITS EXOTIQUE	BUCHETTE AUX FRUITS ROUGES OU BUCHETTE AU CHOCOLAT	GÉNOISE MARBRÉE MILLEFEUILLE MOUSSE CARAMEL CORBEILLE DE FRUIT	MOUSSE COCO TARTE CHOCOLAT ROULE MYRTILLE CORBEILLE DE FRUIT	ANANAS FRAIS FONDANT AU CHOCOLAT MOUSSE FRAISE FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉE CORBEILLE DE FRUIT

3^{ème}
dimanche
de l'Avent

Noël

(Du latin "dies natalis",
jour de la naissance, c'est
la "Nativité")

Nous célébrons la
naissance de
Jésus à Bethléem.

Hiver Lundi 21 décembre 2020 solstice à 11 h 02 min.

C'est la journée la plus courte de l'année et l'époque de l'année où le soleil est le plus éloigné de l'équateur.

A partir du lendemain, le mardi 22 décembre, les jours commenceront à rallonger pour nous amener petit à petit vers le printemps. L'arrivée de l'hiver est donc une bonne nouvelle puisque chaque jour qui passe, nous gagnons des heures de luminosité !

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 élabli 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

