


Menus du 11 au 15 janvier 2021

SEH2

Lundi 11 janvier Saint Paulin	Mardi 12 janvier Sainte Tatiana	Mercredi 13 janvier Sainte Yvette	Jeudi 14 janvier Sainte Nina	Vendredi 15 janvier Saint Rémi
<p>SAUCISSON SEC FEUILLETTE AU FROMAGE MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE CEUF MIMOSA</p> <p>AIGUILLETES DE POULET SAUCE CURRY OU FILET DE POISSON MÉLANGE DE CÉREALES, POÛLÉE CHAMPÈTRE</p> <p>FROMAGE OU PRODUIT LAITIER</p> <p>CORBELLE DE FRUIT COCKTAIL DE FRUITS GATEAU ROULE MYRTILLE MOUSSE CHOCOLAT BRIOCHE PERDU COULIS FRUITS ROUGES</p>	<p>SALADE COMPOSÉE AUX POIS CHICHE CHOU BLANC EMMENTAL SALADE LAITUE CAROTTES,ŒUFS , TOMATES</p> <p>TORTILLA DE POMME DE TERRE MÉLANGE DE LÉGUMES À LA MEXICAINE</p> <p>FROMAGE OU PRODUIT LAITIER</p> <p>CORBELLE DE FRUIT CREPE NATURE CHOCOLAT DONUT MOUSSE CITRON CHARLOTTE LITCHI</p>	<p>TARTE THON ET TOMATE CAROTTES CASCOT CONCOMBRES VINAIGRETTE ROSETTE</p> <p>CÔTE DE PORC OU PAVE DE COLIN SAUCE SAFRANE BLÉ À LA CRÈME, CHOUX DE BRUXELLES</p> <p>FROMAGE OU PRODUIT LAITIER</p> <p>CORBELLE DE FRUIT BEIGNET AU CHOCOLAT FROMAGE BLANC SUCREE MOUSSE FRAISE TARTE AUX FRUITS DE SAISON</p>	<p>SALADE COLESLAW FEUILLETTE BOLOGNAISE RIZ MEXICAIN PATE EN CROUTE</p> <p>CHEESEBURGER MAYONNAISE <i>Origine : _____</i> OU FRITES ALLUMETTE, SALADE D'ENDIVE</p> <p>FROMAGE OU PRODUIT LAITIER</p> <p>CORBELLE DE FRUIT ECLAIR VANILLE LIEGEAIS VANILLE Caramel PECHE AU SIROP GATEAU DU CHEF</p>	<p>SALADE DE HARICOTS PLATS AVOCAT MACEDOINE PIEMONTAISE TARTE AUX 3 FROMAGES</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE CÂPRES OU SAUTE D'AGNEAU PÂTES,  BROCOLIS BIO</p> <p>FROMAGE OU PRODUIT LAITIER</p> <p>CORBELLE DE FRUIT CHAUSSON AUX POMMES COCKTAIL DE FRUITS CREME BRULEE NOIX COCO GATEAU AU CHOCOLAT</p>

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

