

# Menus du 8 au 12 mars 2021

SEN 16



Le Carême a lieu du 17 février au 29 mars.

## Dimanche 7 février, la mi-Carême.

Le carême est la période de 40 jours qui précède le jour de Pâques. Il rappelle les 40 jours que Jésus a passé dans le désert. C'est un temps de réflexion.

Lundi 8 mars Saint Jean de Dieu	Mardi 9 mars Sainte Françoise	Mercredi 10 mars Saint Vivien	Jeudi 11 mars Mi-Carême	Vendredi 12 mars Sainte Justine
<p>CROISSON EMMENTAL CAROTTES A L'ORANGE PATE DE CAMPAGNE SALADE DE SOJA</p> <p>SAUTE D'AGNEAU SAUCE PROVENÇALE</p> <p>FILET DE POISSON SAUCE BEURRE BLANC</p> <p>PÂTES BIO, CHOUX DE BRUXELLES</p> <p>FROMAGE OU PRODUIT LAITIER</p>	<p>CHOU ROUGE VINAIGRETTE COLESLAW CREPE AUX CHAMPIGNONS ŒUF MAYONNAISE</p> <p>BOULETTE DE SOJA, TOMATE ET BASILIC</p> <p>SEMOULE, LÉGUMES COUSCOUS</p> <p>FROMAGE OU PRODUIT LAITIER</p>	<p>TABOULÉ ASPERGES VINAIGRETTE FEUILLETE POULET POMME DE TERRE EN SALADE</p> <p>BŒUF BRAISÉ SAUCE AUX OLIVES <i>Origine :</i> _____ OU SAUMONETTE SAUCE CAPRE</p> <p>PÂTES, DUO DE COURGETTES</p> <p>FROMAGE OU PRODUIT LAITIER</p>	<p>ROULEAU DE LA MER MORTADELLE SALADE COMPOSEES TARTE CHEVRE TOMATE</p> <p>SAUCISSE DE STRASBOURG SAUCE BÉARNAISE OU FISH AND CHIPS SAUCE HOLLANDAISE</p> <p>FRITES ALLUMETTES, GRATIN DE CHOU FLEUR</p> <p>FROMAGE OU PRODUIT LAITIER</p>	<p>CHAMPIGNONS À LA CRÈME CELERIS REMOULADE ŒUF MIMOSA PIZZA POTAGE CREME DE POTIRON</p> <p>POISSON PANÉ SAUCE COCKTAIL OU BLANC DE POULET SAUCE THYM</p> <p>POMMES DE TERRE VAPEUR POËLÉE CHAMPÊTRE</p> <p>FROMAGE OU PRODUIT LAITIER</p>
<p>CORBEILLE DE FRUIT MOUSSE CHOCOLAT PAIN CHOCOLAT TARTELETTE CITRON MERINGUEE FROMAGE BLANC NATURE SUCRE</p>	<p>CAKE AUX FRUITS CORBEILLE DE FRUIT ENTREMET PISTAGE MOUSSE NOIX DE COCO PECHE SIROP</p>	<p>CORBEILLE DE FRUIT ANANAS FRAIS COMPOTE DE POMME CASSIS ECLAIR CHOCOLAT CRUMBLE AUX POMMES</p>	<p>COCKTAIL DE FRUITS CORBEILLE DE FRUIT CREME DESSERT CARAMEL MOUSSE CHOCOLAT BLANC GATEAU AU CHOCOLAT</p>	<p>GÉLIFIÉ VANILLE CORBEILLE DE FRUIT CREME BRULEE VANILLE POIRE AU CHOCOLAT TARTE FLAN</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

