

Menus du 15 au 19 mars 2021

SEMA

Lundi 15 mars Sainte Louise	Mardi 16 mars Sainte Bénédicte	Mercredi 17 mars Saint Patrick	Jeudi 18 mars Saint Cyrille	Vendredi 19 mars Saint Joseph
ŒUF MAYONNAISE CAROTTES CASOT MOUSSE DE CANARD SALADE TEXAME	TORTIS TRICOLORS AUX DEUX FROMAGES ENDIVES VAUDOISE QUICHE LORRAINE ŒUF MACHE	SALADE COLESRAW BETTERAVE VINAIGRETTE PIZZA ROSETTE	SALADE FROMAGÈRE MACEDOINE-THON PATE DE FOIE SALADE MINI PENNE ET LEGUMES	CÉLÉRI RÉMOULADE RADIS BEURRE SALAMI TARTE AU POULET ET AUX LEGUMES
POULET RÔTI SAUCE ESTRAGON OU DOS DE CABILLAUD SAUCE FRUIT MER	STEAK HACHÉ <i>Origine :</i> SAUCE CHAMPIGNONS OU FILET DE LIEU NOIR SAUCE SAFRANE	CHIPOLATAS SAUCE MADÈRE OU PAVE DE COLIN SAUCE BASILIC	OMELETTE BIO SAUCE BARBECUE	FILET DE SAUMON SAUCE CITRONNÉE OU BLANQUETTE DE DINDE
PÂTES, COURGETTES SAUTÉES	PETITS POIS À LA FRANÇAISE, CAROTTES JEUNES	BOULGOUR, COTES DE BETTES	POTATOES, HARICOTS VERTS	RIZ, JULIENNE DE LÉGUMES
FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	FROMAGE OU PRODUIT LAITIER	FROMAGE OU PRODUIT LAITIER
CORBEILLE DE FRUIT CHOU VANILLE CREME BRULEE CHOCOLAT TARTE BOURDALOUP	PÊCHE AU SIROP CORBEILLE DE FRUIT MOUSSE CITRON RIZ AU LAIT GATEAU ANANAS	CORBEILLE DE FRUIT BABA AU RHUM MOUSSE CARAMEL TARTE AU POMME	MOUSSE AU CHOCOLAT CORBEILLE DE FRUIT COCKTAIL DE FRUITS MUFFIN'S FRUITS ROUGES	BEIGNET AU CHOCOLAT CORBEILLE DE FRUIT ANANAS FRAIS MOUSSE FRAISE GATEAU DU CHEF

Printemps

Vendredi 20 mars 2021 à 10h37 a lieu l'équinoxe de printemps.

L'équinoxe correspond au moment de l'année où le soleil se trouve au zénith à l'équateur terrestre, la terre se trouve alors à angle droit (en prenant les pôles) avec les rayons du soleil. Le jour et la nuit ont alors la même durée.



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