



Menus du 23 novembre au 27 novembre 2020 – SEM 48

Mercredi 25 novembre - Ste Catherine

Fête des jeunes filles mais aussi des Catherinettes, c'est-à-dire les jeunes filles ayant dépassé l'âge de 25 ans sans être mariées.

La tradition veut que l'on confectionne aux Catherinettes des chapeaux extravagants, où le vert et le jaune prédominent et qu'elles porteront tout au long de cette journée festive. La couleur verte symbolise l'espoir (de se marier) tandis que la couleur jaune symbolise la sagesse (acquise avec les années).

Traditionnellement, on envoie une carte de la Ste Catherine aux jeunes filles.

Lundi 23 novembre Saint Clément	Mardi 24 novembre Sainte Flora	Mercredi 25 novembre Sainte Catherine	Jeudi 26 novembre Sainte Delphine	Vendredi 27 novembre Sainte Astrid 
<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE FEUILLETÉ HOT DOG JAMBON CRU ŒUF A LA RUSSE</p>	<p>ŒUF MAYONNAISE CAROTTES RAPÉES A LA VINAIGRETTE PATE DE CAMPAGNE RIZ AU THON</p>	<p>TARTE CHÈVRE TOMATE ENDIVE VAUDOISE PAMPLEMOUSSE AU SUCRE SALADE DE PERLES</p>	<p>BETTERAVES ROUGES CHOU-FLEUR GRIBICHE FRIAND AU FROMAGE SALADE MEUNIER</p>	<p>CÉLERI RÉMOULADE ASPERGES VINAIGRETTE ŒUF MIMOSA POMME DE TERRE EN SALADE</p>
<p>SAUCISSE DE VOLAILLE SAUCE BRUNE OU FILET DE POISSON SAUCE DIEPPOISE</p>	<p>PÂTES CARBONARA OU FRUITS MER</p>	<p>BROCHETTE DE DINDE SAUCE TZIGANE OU PAVE DE CABILLAUD SAUCE CHORIZO</p>	<p>CHEESEBURGER <i>Origine : _____</i> SAUCE KETCHUP</p>	<p>BOULETTES DE SOJA, TOMATE ET BASILIC</p>
<p>POMMES PERSILLÉES, CAROTTES BIO BRAISÉES </p>	<p>HARICOTS VERTS</p>	<p>SEMOULE, DUO DE COURGETTES</p>	<p>FRITES ALLUMETTES, SALADE</p>	<p>RIZ, SOUFFLÉ D'ÉPINARDS</p>
<p>FROMAGE OU PRODUIT LAITIER</p>	<p>FROMAGE OU PRODUIT LAITIER</p>	<p>FROMAGE OU PRODUIT LAITIER</p>	<p>FROMAGE OU PRODUIT LAITIER</p>	<p>FROMAGE OU PRODUIT LAITIER</p>
<p>ABRICOT AU SIROP BARRE BRETONNE CREME CARAMEL BEURRE SALÉ TARTE AUX POMME MAISON CORBEILLE DE FRUIT</p>	<p>DONUTS CREME BRULÉE VANILLE MAISON GATEAU DU CHEF MOUSSE CHOCOLAT MAISON CORBEILLE DE FRUITS</p>	<p>CRÈME À LA FRAMBOISE COCKTAIL DE FRUITS FRAIS CREPE AU CHOCOLAT GATEAU ROULE FRAISE CORBEILLE DE FRUIT</p>	<p>CORBEILLE DE FRUIT CLAFOUTIS A L'ABRICOT FROMAGE BLANC A L'ORANGE GAUFRE DE BRUXELLE</p>	<p>GÂTEAU DE LA SAINTE CATHERINE ROULE MOUSSE CHOCOLAT MERINGUÉE MAISON</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 issue de
l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien

