

Menus du 30 novembre au 4 décembre 2020 – SEM 49



1^{er} dimanche de l'Avent

Les 4 dimanches avant Noël correspondent au temps de l'Avent

(En latin, signifie « arrivée, venue »)

Cette arrivée, c'est celle de Jésus, le Fils de Dieu pour les chrétiens. L'Avent est un temps de l'attente joyeuse. Il

Temps de l'Avent

Lundi 30 novembre Saint André	Mardi 1 ^{er} décembre Sainte Florence 	Mercredi 2 décembre Sainte Viviane	Jeudi 3 décembre Saint Xavier	Vendredi 4 décembre Sainte Barbara
<p>CHOU BLANC RÂPÉ SAUCE COCKTAIL CROISILLON POULET CURRY ROSETTE SALADE LAITUE</p> <p>BURGER DE VEAU SAUCE MORNAY <i>Origine : _____</i> OU FILET DE POISSON SAUCE PERSIL</p> <p>POMMES DE TERRE FONDANTES, HARICOTS BEURRE</p>	<p>ŒUF MAYONNAISE AVOCAT MACEDOINE FRIAND VIANDE SALADE DE PATES</p> <p>PANÉ VÉGÉTARIEN</p> <p>PETITS POIS À LA FRANÇAISE</p>	<p>CÉLERI VINAIGRETTE CONCOMBRE A LA CRETOISE ŒUF MAYONNAISE PIZZA</p> <p>BŒUF GOULASH <i>Origine : _____</i> OU PAVE DE SAUMON SAUCE BEURRE BLANC</p> <p>RIZ, PURÉE DE CAROTTES</p>	<p>CAROTTES CASCOT FEUILLETE HOT DOG MORTADELLE SALADE CLUB</p> <p>RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE OU FISH AND CHIPS SAUCE TARTARE</p> <p>POMMES DE TERRE LAMELLES, CHOU FLEUR À LA CRÈME</p>	<p>POTAGE POULE AUX VERMICELLES BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE CAROTTES ŒUFS TOMATES SALADE BATAVIA</p> <p>TARTIFLETTE</p> <p>SALADE VERTE</p>
<p>YAOURT NATURE  SUCRÉ BIO OU FROMAGE</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>CORBILLE DE FRUIT GAUFRE LIEGEOISE CHOCOLAT MOUSSE NOIX DE COCO CREME AUX ŒUF MAISON TARTE AUX FRUITS</p>	<p>ENTREMET VANILLE COMPOTE DE POMME GATEAU AU CHOCOLAT MOUSSE CHOCOLAT MAISON CORBILLE DE FRUIT</p>	<p>FLAN AUX CASSIS CORBILLE DE FRUIT BANANE CHOCOLAT MOUSSE FRAMBOISE PROFITEROLES CHOCOLAT</p>	<p>YAOURT AROMATISÉ COCKTAIL DE FRUITS MOELLEUX AU CHOCOLAT MOUSSE CITRON</p>	<p>CORBILLE DE FRUIT COMPOTE DE POMME CREME BRULEE PISTACHE MAISON ECLAIR 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 issue de l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien

