

Menus du 1^{er} février au 05 février 2021

SEM 5



CHANDELEUR

La Chandeleur est appelée également "Présentation du Seigneur". En effet, c'est le moment où Jésus est présenté au temple, 40 jours après sa naissance. C'est la fête de la lumière qui termine le temps de Noël. La crêpe symbolise le soleil, source de lumière. Elle rappelle ainsi la prophétie de St Siméon au sujet du Christ.

Lundi 1 ^{er} février Sainte Ella	Mardi 2 février Présentation	Mercredi 3 février Saint Blaise	Jeudi 4 février Sainte Véronique	Vendredi 5 février Sainte Agathe
<p>CÉLERI RÉMOULADE FEUILLETE AU FROMAGE ŒUFS, TOMATES PÂTE EN CROUTE</p> <p>ESCALOPE DE DINDE SAUCE CRÈME OU FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE</p> <p>PÂTES</p> <p>GRATIN DE BUTTERNUT</p>	<p>WRAPS SURIMI WRAPS JAMBON</p> <p>TACOS EMINCÉ DE BŒUF, MERGUEZ</p> <p>SALADE VERTE</p>	<p>MOUSSE DE CHOU FLEUR MIMOSA FEUILLETE HOT DOG ROSETTE SALADE TREVISE</p> <p>LASAGNE BOLOGNAISE</p> <p>SALADE VERTE</p>	<p>POIREAUX VINAIGRETTE CAROTTES RAISIN SALADE DE MINI PENNE ET LÉGUMES TARTE AUX 3 FROMAGES</p> <p>PANÉ AU GOUDA KETCHUP</p> <p>FRITES ALLUMETTES</p> <p>HARICOTS VERTS À L'AIL</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES CELERIS ET CONCOMBRE JAMBON SEC SALADE COMPOSÉE</p> <p>SAUMONETTE À L'OSEILLE OU ROTI DE PORC SAUCE PRUNEAUX</p> <p>POMMES DE TERRE VAPEUR</p> <p>SOUFFLÉ D'ÉPINARDS</p>
<p>KIRI FROMAGE OU PRODUIT LAITIER</p> <p>LIÉGEOIS FRUITS CORBEILLE DE FRUIT ROULE FRAISE MOUSSE CHOCOLAT</p>	<p>FROMAGE OU PRODUIT LAITIER</p> <p>ANIMATION CRÊPE (SUCRE, NUTELLA, CONFITURE)</p> <p>CORBEILLE DE FRUIT</p>	<p>FROMAGE OU PRODUIT LAITIER</p> <p>CORBEILLE DE FRUIT FLAN CASSIS FROMAGE BLANC SUCRE GATEAU AU YAOURT MANDARINE AU SIROP</p>	<p>FROMAGE OU PRODUIT LAITIER</p> <p>FRUIT BIO CAKE MARBRE MILLEFEUILLE MOUSSE FRAMBOISE</p>	<p>FROMAGE OU PRODUIT LAITIER</p> <p>CRÈME DESSERT CARAMEL CORBEILLE DE FRUIT TARTE AU CHOCOLAT COCKTAIL DE FRUITS</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 féculente, 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

