

Menus du 2 au 20 novembre 2020



Lundi 2 novembre Défunts	Mardi 3 novembre Saint Hubert	Mercredi 4 novembre Saint Charles	Jeudi 5 novembre Sainte Sylvie	Vendredi 6 novembre Sainte Bertille
FRIAND AU FROMAGE	BETTERAVES ROUGES BIO AB EN SALADE	POIREAUX À LA VINAIGRETTE	SALADE SOMBRERO	PATÉ DE FOIE
SAUTÉ DE PORC SAUCE AUX OLIVES PATES HARICOTS BEURRE	RÔTI DE DINDE SAUCE TOMATE RIZ PIPERADE	BŒUF AUX CHAMPIGNONS Origine : _____ POMMES DE TERRE RÔTIES GRATIN DE BETTES	OMELETTE AU FROMAGE SAUCE PITTA POMMES DUCHESSE ÉPINARDS	POISSON PANÉ SAUCE SAFRANÉ BLÉ TOMATÉ BROCOLIS
CARRÉ PRÉSIDENT	SAINT PAULIN	CAMEMBERT	CANTAFRAIS	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ
COMPOTE DE POMMES BANANE	FRUIT	SALADE DE FRUITS BELLE SAISON	FRUIT	GALETTE SAINT MICHEL
Lundi 9 novembre Saint Théodore	Mardi 10 novembre Sainte Léone	Mercredi 11 novembre ARMISTICE 1918	Jeudi 12 novembre Saint Christian	Vendredi 13 novembre Saint Brice
CHOU BLANC RÂPÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES	FÉRIÉ Jour de la commémoration L'armistice a été signé le 11 novembre 1918 à 5h15 dans un wagon dans la clairière de Rethondes (près de Compiègne) par les représentants de l'armée française (le Maréchal Foch) et de l'armée allemande mettant fin aux combats militaires.	ŒUF MAYONNAISE BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE Origine : _____ FRITES RATATOUILLE	PIZZA ROYALE PAVÉ DE COLIN À LA CRÈME RIZ BIO AB FONDUE DE POIREAUX
TAGLIATELLE À LA CARBONARA BRUNOISE DE LÉGUMES	PARMENTIER VÉGÉTAL HARICOTS VERTS		BOURSIN	TOMME BLANCHE
CAMEMBERT	EDAM		FRUIT	GÉLIFIÉ AU CHOCOLAT
FRUIT	FRUIT			
Lundi 16 novembre Sainte Marguerite	Mardi 17 novembre Sainte Élisabeth	Mercredi 18 novembre Sainte Aude	Jeudi 19 novembre Saint Tanguy	Vendredi 20 novembre Saint Edmond
CAROTTES RÂPÉES AU CITRON	CHOU BLANC RÂPÉ	AVOCAT SAUCE SALADE	CÉLERI RÉMOULADE	BETTERAVES ROUGES
POULET SAUCE PROVENÇALES COQUILLETES HARICOTS VERTS BIO AB	RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE RIZ CAROTTES AUX OIGNONS	BŒUF GARDIAN Origine : _____ PÂTES CŒUR DE BLÉ BRUNOISE DE LÉGUMES	TARTE CHÈVRE, TOMATE FRITES ALLUMETTES BROCOLIS	POISSON PANÉ SAUCE ANDALOUSE POMMES DE TERRE CUBES À L'AIL SOUFFLÉ DE CHOU FLEUR
LA VACHE QUI RIT	MIMOLETTE	FAISSELLE	MONT CENDRÉ	CAMEMBERT
GAUFRE	MOSAÏQUE DE FRUITS	COMPOTE DE POIRE	FRUIT	FLAN VANILLE NAPPÉ CAMEL

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

