

Menus du 16 au 27 janvier 2023



Nouvel an chinois

Le 22 janvier 2023 :

Année du lapin sous l'élément de l'eau

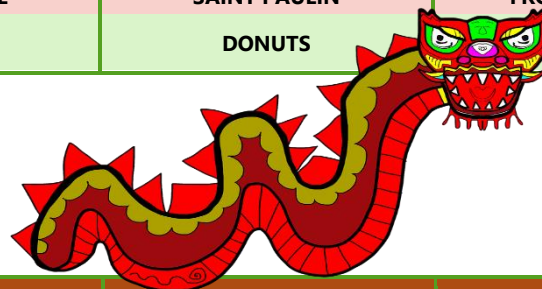
Les Chinois fêtent le Nouvel An lunaire. Le jour du Nouvel An chinois correspond donc au premier jour d'une nouvelle lune. Chaque année est marquée par un des cinq éléments de l'astrologie chinoise : bois, feu, terre, métal et eau. C'est le dernier chiffre de l'année du calendrier grégorien qui détermine l'élément associé :

- 0 ou 1 : Métal
- 2 ou 3 : Eau
- 4 ou 5 : Bois
- 6 ou 7 : Feu
- 8 ou 9 : Terre.

L'année 2023 se terminant par un "3", c'est l'élément EAU qui lui a été associé.



Lundi 16 janvier Saint Marcel	Mardi 17 janvier Sainte Roseline	Mercredi 18 janvier Sainte Prisca	Jeudi 19 janvier Saint Marius	Vendredi 20 janvier Saint Sébastien
MACÉDOINE MAYONNAISE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	ŒUF MAYONNAISE	CAROTTES CASCOT	ROULEAU DE LA MER
SAUCISSE DE VOLAILLE SAUCE SÉVILLANE	RÔTI DE BŒUF SAUCE AUX ÉCHALOTES <i>Origines : _____</i>	CÔTE DE PORC ET SON JUS DE VIANDE <i>Origines : _____</i>	CORDON BLEU ET KETCHUP,	PORTION DE FILET DE MERLU SAUCE AUX CAPRES
MÉLANGE DE CÉRÉALES TRADITION et CAROTTES EN BATONNETS	TORTIS et POÊLÉE ARDÉCHOISE	BLÉ AUX LÉGUMES	FRITES ALLUMETTES et HARICOTS BEURRE	POMME DE TERRE VAPEUR et BROCOLIS BIO
MINI BABYBEL	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC	P'TIT LOUIS	GOUDA
FRUIT	DONUTS	FRUIT	COCKTAIL DE FRUITS AUX ABRICOTS	LIÉGEOIS VANILLE CAMEL



Lundi 23 janvier Saint Barnard	Mardi 24 janvier Saint François de Sales	Mercredi 25 janvier Conversion de Saint Paul	Jeudi 26 janvier Sainte Paule	Vendredi 27 janvier Sainte Angèle
CAROTTES RAPÉES AU CITRON	NEM	SALADE D'ENDIVE VAUDOISE	CÉLERI RÉMOULADE	MORTADELLE
BŒUF MIRONTON <i>Origines : _____</i>	SAUTÉ DE PORC AU CAMEL <i>Origines : _____</i>	RÔTI DE DINDE SAUCE DUXELLE DE CHAMPIGNONS, <i>Origines : _____</i>	FILET DE POULET SAUCE POMME FRITE, <i>Origines : _____</i>	PORTION DE COLIN D'ALASKA SAUCE DIEPPOISE
NOUILLES et NAVETS GLACÉS	RIZ À LA CANTONAISE et POÊLÉE CHINOISE	PETITS POIS et CAROTTES	POMMES DE TERRE LAMELLES et HARICOTS BEURRE	CÉRÉALES GOURMANDES BIO et ÉPINARDS
MIMOLETTE	PETIT FROMAGE FRAIS NATURE SUCRÉ	PAVÉ D'AFFINOIS	CANTADOU AIL ET FINES HERBES	MONTBOISSIÉ
MOUSSE AU CHOCOLAT	ROUELLE DE POMME	ENTREMET CHOCOLAT	FRUIT	CRÈME DESSERT AU 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 issue de
l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien



Pêche durable

