



# Menus du 20 septembre au 1er octobre 2021

Le 21 septembre,

## Journée internationale de la paix

Elle est dédiée tout particulièrement à l'absence de guerre qui doit se manifester par un cessez-le-feu dans les zones de combat.

Lundi 20 septembre Saint Davy	Mardi 21 septembre Saint Matthieu	Mercredi 22 septembre AUTOMNE	Jeudi 23 septembre Saint Constant	Vendredi 24 septembre Sainte Thècle
MELON VERT	ROULEAU DE LA MER	SALADE AUTOMNALE	TOMATE <b>BIO</b> AU GOUDA	SAUCISSON À L'AIL
MIGNONIN DE VEAU À L'EMMENTAL, <i>Origine : _____</i> SAUCE À L'ÉCHALOTTE, SEMOULE, RATATOUILLE	SAUTÉ DE DINDE AU CURRY, POMMES DE TERRE FONDANTES, HARICOTS VERTS	CRÉPINETTE SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE, LENTILLES, CAROTTES ÉTUVÉES	OMELETTE SAUCE VACHE QUI RIT, CUBES DE POMMES DE TERRE RISSOLÉS, POÊLÉE ROMAINE	FISH'N CHIPS, SAUCE ARMORICAINE, PÉPINETTES, CAROTTES JAUNES
MIMOLETTE	BRIE	MONTBOISSIÉ	VACHE PICON	PETIT FROMAGE FRAIS AUX FRUITS
COMPOTE DE POMME ET FRAISE SAVEUR TARTE SABLÉE	BROWNIE À LA CRÈME ANGLAISE	DOUCEUR POMME CANNELLE	FRUITS	FRUITS



## Le 22 septembre, c'est l'automne !

A 15h30, ce sera l'heure de l'équinoxe d'automne  
c'est à dire le moment où le jour et la nuit ont la même durée.

Lundi 27 septembre Saint Vincent de Paul	Mardi 28 septembre Saint Venceslas	Mercredi 29 septembre Saint Michel	Jeudi 30 septembre Saint Jérôme	Vendredi 1 <sup>er</sup> octobre Sainte Thérèse de l'Enfant Jésus
TABOULÉ	CAROTTES RÂPÉES CRÉOLES	CHAMPIGNONS À LA CRÈME	SALADE « CLUB »	SALADE DE PÂTES À LA MIMOLETTE
SPAGHETTIS SAUCE DE LENTILLES À L'ITALIENNE	COLOMBO DE POULET, RIZ	BROCHETTE DE PORC À LA PROVENÇALE, CROZET, CHOU VERT À LA CRÈME	SAUCISSE DE VOLAILLE SAUCE ESPAGNOLE, FRITES, TOMATES PROVENÇALES	FILET DE MERLU SAUCE CITRONNÉE, POMME DE TERRE VAPEUR, TRIO DE LÉGUMES
DUO DE COURGETTES	PETIT FROMAGE FRAIS NATURE SUCRÉ	PETIT COTENTIN AIL ET FINES HERBES	LE CARRÉ	EMMENTAL
CHÈVRETINE	GATEAU ANANAS ET NOIX DE COCO	COMPOTE DE POIRE	MOUSSE AU CHOCOLAT	BANANE <b>BIO</b>
FRUITS				

**Menu Créole**

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

