

Menus du 19 septembre au 7 octobre 2022



Lundi 19 septembre Sainte Émilie	Mardi 20 septembre Saint Davy	Mercredi 21 septembre Saint Matthieu	Jeudi 22 septembre Saint Maurice	Vendredi 23 septembre AUTOMNE
MELON VERT	ROULEAU DE LA MER	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	 TOMATE BIO AU GOUDA 	SALADE D'AUTOMNE AUX NOIX
BURGER DE VEAU SAUCE À L'ÉCHALOTE <i>Origines : _____</i>	SAUTÉ DE DINDE AU CURRY <i>Origines : _____</i>	CRÉPINETTE SAUCE AU THYM	OMELETTE AU REBLOCHON	FISH'N CHIPS SAUCE ARMORICAINE
SEMOULE et RATATOUILLE	POMMES DE TERRE FONDANTES et HARICOTS VERTS	LENTILLES et DÉS DE CÉLERI	POMMES DE TERRE RISSOLÉES et POËLÉE ROMAINE	PÉPINETTES et CAROTTES JAUNES
MIMOLETTE	BRIE	PONT L'ÉVÊQUE AOP	VACHE PICON	PETIT FROMAGE FRAIS AUX FRUITS
CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME ET FRAMBOISE	FRUITS	FRUITS	TARTE AUX POMMES

Menu créole

Journée internationale de la paix

Lundi 26 septembre Saint Damien	Mardi 27 septembre Saint Vincent de Paul	Mercredi 28 septembre Saint Venceslas	Jeudi 29 septembre Saint Michel	Vendredi 30 septembre Saint Jérôme
TABOULÉ	CAROTTES RÂPÉES CRÉOLES	TOMATE VINAIGRETTE	SALADE « CLUB »	SAUCISSON À L'AIL
SPAGHETTIS BOLOGNAISE et DUO DE COURGETTES	 COLOMBO DE POULET <i>Origines : _____</i>	BROCHETTE DE PORC À LA PROVENÇALE <i>Origines : _____</i>	SAUCISSE DE VOLAILLE SAUCE ESPAGNOLE	FILET DE MERLU SAUCE CITRONNÉE
CHÈVRETINE	RIZ	CROZET et CHOU VERT À LA CRÈME	FRITES et TOMATES PROVENÇALES	CUBES DE POMME DE TERRE À L'AIL et TRIO DE LÉGUMES
MOUSSE AU CHOCOLAT	PETIT FROMAGE FRAIS NATURE SUCRÉ	PETIT COTENTIN AIL ET FINES HERBES	LE CARRÉ	 EMMENTAL
	GATEAU ANANAS ET NOIX DE COCO	COMPOTE DE POIRE	FRUITS	BANANE BIO

Lundi 3 octobre Saint Gérard	Mardi 4 octobre Saint François d'Assise	Mercredi 5 octobre Sainte Fleur	Jeudi 6 octobre Saint Bruno	Vendredi 7 octobre Saint Serge
BETTERAVES ROUGES	CAROTTES RÂPÉES BIO 	ŒUF MIMOSA	CONCOMBRES À LA VINAIGRETTE	SALADE CHEF
SAUTÉ DE PORC SAUCE BOURGUIGNONNE, <i>Origines : _____</i>	BOULETTE DE SOJA, TOMATE ET BASILIC À LA SAUCE TOMATE,	RÔTI DE VEAU SAUCE AU CIDRE, <i>Origines : _____</i>	HACHÉ DE POULET SAUCE BLANCHE,	SAUMONETTE SAUCE AUX CÂPRES,
MACARONIS et ÉPINARDS	BOULGOUR et POËLÉE DE LÉGUMES	BLÉ AUX LÉGUMES	FRITES et DUO DE CAROTTES	BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES
VACHE QUI RIT	CRÈME DESSERT VANILLE	FOURNOLS	PETIT FROMAGE FRAIS NATURE SUCRÉ	TOMME BLANCHE
COMPOTE DE POMME ET PÊCHE	FRUITS	CRÈME FAÇON TARTE TATIN	GATEAU DU CHEF	FRUITS

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
 Le menu conseillé établi tient compte de l'entrée, du plat principal : garniture (moitié féculent, moitié légume) et par 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



Pêche durable

