

Menus du 23 mars au 10 avril 2020

Annonciation : l'ange Gabriel annonce à Marie qu'elle a été choisie par Dieu pour être la mère de son Fils Jésus.

Semaine des Hauts de France

Les repas sont cuisinés avec des spécialités de notre région.

Bonne dégustation ! 

Lundi 23 mars Saint Victorien	Mardi 24 mars Sainte Cath. De Suède	Mercredi 25 mars Annonciation	Jeudi 26 mars Sainte Larissa	Vendredi 27 mars Saint Habib
CHOU FLEUR MIMOSA	TARTE AUX POIREAUX	ENDIVES AUX NOIX	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	CAROTTES BIO CASCOT
BŒUF CARBONADE FLAMANDE <i>Origine :</i> _____ PURÉE CRÉCY, SOUFFLÉ D'ENDIVES AU MONT DES CATS	GRATIN DE PÂTES, FÈVES ET FROMAGE SALADE DE JEUNES POUSSES	BURGER DE VEAU À LA BIÈRE <i>Origine :</i> _____ GRATIN DE POMMES DE TERRE AU MAROILLES, CHOU ROUGE À LA FLAMANDE	SAUCISSE AU MAROILLES FRITES ALLUMETTES, HARICOTS BEURRE	FILET DE POISSON EN WATERZOI RIZ, GRATIN DE CHAMPIGNONS
PETIT FROMAGE FRAIS NATURE SUCRÉ	FROMAGE BLANC AU PAIN D'ÉPICES	VIEUX LILLE	TOME DE CAMBRAI	MONTS DES CATS
GAUFRE	FRUIT	FRUIT	POMME AU CARAMEL ET SPECULOOS	PAIN PERDU

MENU ILE DE FRANCE

Lundi 30 mars Sainte Amédée	Mardi 31 mars Saint Benjamin	Mercredi 1 avril Saint Hugues	Jeudi 2 avril Sainte Sandrine	Vendredi 3 avril Saint Richard
RADIS	FRIAND AU FROMAGE	AVOCAT SURIMI	SALADE PARISIENNE	SALADE DE TOMATES
CROUSTIFROMAGE SAUCE TOMATE BASILIC POMMES DE TERRE ROTIES, BROCOLIS	POULET GRILLÉ TORTIS TRICOLORS, POÊLÉE DE LEGUMES AU MIEL	PAËLLA	JAMBON SAUCE MAYONNAISE FRITES CHAMPIGNONS DE PARIS	POISSON PANÉ SAUCE BÉARNAISE PURÉE GRATINÉE, ÉPINARDS BIO
SIX DE SAVOIE	PETIT FROMAGE FRAIS NATURE SUCRÉ	TOMME NOIRE	BRIE	BABYBEL
MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT	CRÈME FAÇON FRAISIER	PARIS BREST	FRUIT


**Dimanche des Rameaux
le 5 avril**
C'est le retour de Jésus à Jérusalem. Il est sur un âne et la foule d'acclame à son entrée dans la ville en agitant des rameaux et en criant : **Hosanna !**

Lundi 6 avril Saint Marcellin	Mardi 7 avril Saint J-B de la Salle	Mercredi 8 avril Sainte Julie	Jeudi 9 avril Saint Gauthier	Vendredi 10 avril VENDREDI SAINT
FRIAND AU FROMAGE	SALADE ZIGZAG	CONCOMBRES VINAIGRETTES	MACÉDOINE DE LÉGUMES	ŒUF MIMOSA
SPAGHETTIS BIO À LA BOLOGNAISE DE LENTILLES	CORDON BLEU SAUCE VACHE QUI RIT BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES	SAUTÉ DE PORC À LA PROVENÇALE BOULGOUR, LÉGUMES COUSCOUS	CHEESEBURGER MAYONNAISE <i>Origine :</i> _____ FRITES, HARICOTS VERTS BIO	FILET DE POISSON RIZ, FONDUE DE FENOUIL
PETIT FROMAGE FRAIS NATURE SUCRÉ	CHAOURCE	CAMEMBERT	EMMENTAL	SAMOS
FRUIT	ECLAIR AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	PANNA COTTA	FRUIT

Semaine Sainte
Jeudi Saint : la Cène est le dernier repas de Jésus avec ses disciples
Vendredi Saint : Jésus est jugé par Ponce Pilate et est crucifié sur la croix.
Lundi de Pâques : Jésus ressuscite le 3^{ème} jour.

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.

 Menu végétarien

 Produit issu de l'Agriculture Biologique

