


Menus du 22 mai au 2 juin 2023



20 mai : journée mondiale des Abeilles

L'abeille est un insecte pollinisateur qui joue un rôle déterminant dans la préservation de la nature et de la biodiversité.



| Lundi 22 mai Saint Émile | Mardi 23 mai Saint Didier | Mercredi 24 mai Saint Donatien | Jeudi 25 mai Sainte Sophie | Vendredi 26 mai Saint Bérenger |
|------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|---|-----------------------------------|
| SALADE PIÉMONTAISE | ŒUF MAYONNAISE | | TOMATES EN SALADE | PIZZA |
| JAMBON DE DINDE* | CHIPOLATA* SAUCE ESPAGNOLE, | | POULET* RÔTI ORIGINE : _____, | BLANQUETTE DE POISSON |
| FRITES et TARTARE DE TOMATES | RIZ TOMATÉ et DUO DE COURGETTES | | SEMOULE et RATATOUILLE | PÂTES et ÉPINARDS À LA CRÈME |
| CHANTENEIGE | CAMEMBERT | | YAOURT NATURE SUCRÉ BIO  | EMMENTAL |
| CRÈME DESSERT CARAMEL | FRUIT | | ÉCLAIR AU CHOCOLAT | FRUIT |

* Tomate farcie végétarienne

*Saucisse végétale


*Omelette

Pour aller plus loin : du 09 au 21 juin 2023, aura lieu la 7^{ème} édition de la campagne de sensibilisation citoyenne « des fleurs pour les abeilles » à l'initiative de l'Observatoire français d'Apidologie, le but étant de planter des fleurs mellifères.



Visitation de Raphaël (1517)
Musée du Prado de Madrid



| Lundi 29 mai Lundi de Pentecôte | Mardi 30 mai Saint Ferdinand | Mercredi 31 mai VISITATION | Jeudi 1 ^{er} juin Saint Justin | Vendredi 2 juin Sainte Blandine |
|--|------------------------------------|-------------------------------|--|------------------------------------|
| La Pentecôte (50 jours après Pâques et 10 jours après l'Ascension) révèle la 3 ^{ème} personne de la trinité : le Saint Esprit. Dieu met ainsi le terme à sa révélation, nous indiquant qu'il est un en 3 « personnes » : Dieu-le Père, Dieu-le Fils (Jésus-Christ) et Dieu-le Saint Esprit (ou Esprit de Dieu). | BETTERAVES ROUGES À LA VINAIGRETTE | | SALADE COLESLAW | SAUCISSON À L'AIL |
| | RAVIOLIS* GRATINÉS, | | JAMBON BLANC* MAYONNAISE | POISSON PANÉ SAUCE CITRONÉE, |
| | et | | FRITES et TOMATES PROVENÇALES | RIZ et POÊLÉE MÉDITÉRANÉENNE |
| | SALADE | | KIRI BIO  | PETIT FROMAGE FRAIS AUX FRUITS |
| | PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES | | CHAUSSON AUX POMMES | FRUIT |
| | COMPOTE DE POMME | | | |

*Lasagnes aux légumes

*Croustifromage

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
L'AGREC s'engage chaque semaine à vous proposer un produit provenant de l'agriculture biologique.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Pêche durable



Menu Végétarien

