

# Menus du 17 janvier au 04 février 2022

## CHANDELEUR

La Chandeleur est appelée également "Présentation du Seigneur". En effet, c'est le moment où Jésus est présenté au temple, 40 jours après sa naissance. C'est la fête de la lumière qui termine le temps de Noël.

La crêpe symbolise le soleil, source de lumière. Elle rappelle ainsi la prophétie de St Siméon au sujet du Christ.

Lundi 17 janvier Sainte Roseline	Mardi 18 janvier Sainte Prisca	Mercredi 19 janvier Saint Marius	Jeudi 20 janvier Saint Sébastien	Vendredi 21 janvier Sainte Agnès
MACEDOINE MAYONNAISE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE		CAROTTES CASCOT	POTAGE AUX LÉGUMES
AIGUILLETES DE POULET* SAUCE AU CIDRE	ROTI DE BŒUF* <i>Origines : _____.</i>		CORDON BLEU* AU KETCHUP	PORTION DE FILET DE MERLU SAUCE CAPRES
MÉLANGE DE CÉRÉALES TRADITION, HARICOTS VERTS	SAUCE BOURGUIGNONNE TORTIS, POËLÉE ARDECHOISE		FRITES ALLUMETTE, SALADE D'ENDIVES	POMME DE TERRE VAPEUR, BROCOLIS <b>BIO</b>
MINI BABYBEL	SAINT PAULIN		PETIT LOUIS	GOUDA
FRUIT	DONUTS		COCKTAIL DE FRUITS AUX ABRICOTS	LIÉGEOIS VANILLE CAMEL

\*Aiguillettes de blé et carottes panés

\*Steak de quinoa aux légumes

\*Œuf poché façon niçoise

Lundi 24 janvier Saint François de Sales	Mardi 25 janvier Conversion de Saint Paul	Mercredi 26 janvier Sainte Paule	Jeudi 27 janvier Sainte Angèle	Vendredi 28 janvier Saint Thomas d'Aquin
CAROTTES RAPÉES AU CITRON	SAUCISSON À L'AIL		CÉLERI RÉMOULADE	SALADE D'ENDIVE VAUDOISE
SAUTÉ DE PORC* AUX OLIVES,	RAVIOLIS GRATINÉS* <i>Origines : _____.</i>		FILET DE POULET* SAUCE POMME FRITE,	PORTION DE FILET DE COLIN D'ALASKA SAUCE DIEPPOISE
RIZ, ÉPINARDS	SALADE VERTE		POMMES DE TERRE LAMELLES, HARICOTS BEURRE	CÉRÉALES GOURMANDES <b>BIO</b> , BATONNIERE DE LÉGUMES AUX HARICOTS PLATS
MIMOLETTE STICK	GÉLIFIÉ CHOCOLAT		CANTADOU AIL ET FINES HERBES	MONT BOISSIE
COMPOTE POMME ABRICOT	FRUIT		FLAN PATISSIER	FRUIT

\*Duo de cabillaud

\*Raviolis aux épinards

\*Tomate farcie végétarienne

Lundi 31 janvier Sainte Marcelle	Mardi 1 <sup>er</sup> février Saint Ella	Mercredi 2 février Présentation	Jeudi 3 février Saint Blaise	Vendredi 4 février Sainte Véronique
FEUILLETE AU FROMAGE	POTAGE POIREAUX KIRI		ŒUF MAYONNAISE STEAK HACHÉ* <i>Origines : _____.</i>	DUO DE CRUDITÉS RAPÉES
SAUCISSE DE VOLAILLE* SAUCE SEVILLANE	JAMBON BLANC* SAUCE PITTA		SAUCE À L'ANCIENNE	FICELLE AUX DEUX SAUMONS
BLÉ TOMATÉ, GRATIN DE BROCOLIS	PURÉE DE POMME DE TERRE, TRIO DE HARICOTS		CUBES DE POMME DE TERRE RISSOLÉS, LÉGUMES DE SAISON ROTIS ET GLACÉS AU MIEL	RIZ, FONDUE DE POIREAUX
YAOURT NATURE SUCRÉ <b>BIO</b>	CAMEMBERT		SAMOS	TOMME NOIRE DES PYRÉNÉES IGP
FRUIT	MOUSSE CHOCOLAT		FRUIT	CRÊPE A LA CONFITURE

\*Omelette aux fines herbes

\*Pavé fromager

\*Falafel tomate et coriandre

## CHANDELEUR



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



Pêche durable