

Menus du 27 février au 10 mars 2023



Le Carême, en chemin vers Pâques

Le mot « carême » vient du latin quadragesima [dies] (« le quarantième [jour] »).

Le Carême commence le mercredi des cendres 22/02/23 : pendant 40 jours (sans compter les dimanches), les chrétiens se préparent à la grande fête de Pâques en pensant davantage à Dieu et aux autres. C'est un temps de partage, de prière et de changement.

Lundi 27 février Sainte Honorine	Mardi 28 février Saint Romain	Mercredi 1 ^{er} mars Saint Aubin	Jeudi 2 mars Saint Charles	Vendredi 3 mars Saint Guénolé
BETTERAVE ROUGE À LA VINAIGRETTE	ŒUF MIMOSA		CAROTTES RÂPÉES	CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE
BŒUF* BOURGUIGNON <i>Origine : _____</i>	CAPPELLETTIS AUX FROMAGES SAUCE TOMATE		RÔTI DE PORC* SAUCE AU MIEL <i>Origine : _____</i>	PORTION DE FILET DE HOKI SAUCE BEURRE BLANC
BLÉ TOMATÉ et GRATIN DE CHAMPIGNONS	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX HARICOTS PLATS		FRITES et POIRE ROTIE	PURÉE CRÉCY et BROCOLIS
CHANTENEIGE BIO	EDAM		PETIT FROMAGE FRAIS AUX FRUITS	EMMENTAL
FRUIT	TARTE FLAN		FRUIT	CRÈME CATALANE

* Stick de fromage

* Omelette nature

Lundi 6 mars Sainte Colette	Mardi 7 mars Sainte Félicité	Mercredi 8 mars Saint Jean	Jeudi 9 mars Sainte Françoise	Vendredi 10 mars Saint Vivien
CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE	ROULEAU DE LA MER		TABOULÉ AUX CÉRÉALES	CHOU BLANC VINAIGRETTE
PÂTES À LA CARBONARA*	RÔTI DE DINDE* SAUCE FORESTIÈRE <i>Origine : _____</i>		QUICHE LORRAINE*	PANÉ DE POISSON BLANC SAUCE BÉARNAISE
HARICOTS BEURRE	RIZ et BRUNOISE DE LÉGUMES		FRITES et SALADE	CŒUR DE BLÉ et ÉPINARDS
CHAVROUX	TOMME NOIRE		VACHE QUI RIT BIO	YAOURT
CRÈME AU CHOCOLAT	ILE FLOTTANTE		FRUIT	MINI ROULÉ À LA FRAISE

* Pâtes à la carbonara végétale

* Croustifromage

* Tarte au fromage



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 issue de l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien



Pêche durable

