

Le 8 juin 2021 : journée mondiale des océans des Nations Unies sur le thème : « l'océan : vie et moyens de subsistance. »




Menus du 7 au 18 juin 2021



Lundi 7 juin Saint Gilbert	Mardi 8 juin Saint Médard 	Mercredi 9 juin Sainte Diane	Jeudi 10 juin Saint Landry	Vendredi 11 juin Saint Barnabé 
TABOULÉ	CAROTTES RÂPÉES	MELON GALIA	PASTÈQUE	TOMATES BIO MOZZARELLA
CHIPOLATAS SAUCE CHARCUTIÈRE POMME DE TERRE FONDANTE RATATOUILLE	OMELETTE SAUCE CRÈME CIBOULETTE PÂTES HARICOTS VERTS	BOULETTE D'AGNEAU SAUCE CURRY MÉLANGE DE CÉRÉALES ET LÉGUMES AUX SAVEURS DES INDES 	ROTI DE BŒUF FROID <i>Origines : _____</i> SAUCE TARTARE POMMES DE TERRE RISSOLÉES TOMATES PROVENÇALES	PORTION DE COLIN PANÉ PÂTE CŒUR DE BLÉ ET SON COULIS DE TOMATE CHOU ROMANESCO
PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	BRIE	YAOURT NATURE SUCRÉ	P'TIT LOUIS	EMMENTAL
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUITS	MOUSSE DE FRUITS EXOTIQUES	PANNA COTTA COULIS DE FRUITS ROUGES	FRUITS



Lundi 14 juin Sainte Élisée	Mardi 15 juin Sainte Germaine 	Mercredi 16 juin Saint Jean François Régis	Jeudi 17 juin Saint Hervé	Vendredi 18 juin Saint Léonce
SALADE DE PERLES	FEUILLETÉ AU FROMAGE	CONCOMBRE À LA CRÈME	RADIS BEURRE	SAUCISSON SEC
BURGER DE VEAU <i>Origines : _____</i> SAUCE À L'ANCIENNE POMMES DE TERRE VAPEUR GRATIN DE COURGETTES	PARMENTIER VÉGÉTAL	BŒUF BRAISÉ <i>Origines : _____</i> ET SON JUS DE VIANDE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU THYM FRITES POÊLÉE DE SAISON	SAUMONETTE À L'OSEILLE CROZETS TOMATE ET HARICOTS BEURRE GRATINÉES AUX HERBES
BABYBEL	CAMEMBERT	MIMOLETTE	PETIT FROMAGE FRAIS AUX FRUITS BIO 	EDAM
MOUSSE AU CHOCOLAT	GATEAU MIROIR À LA FRAMBOISE	FRUITS	FRUITS	GLACE



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



Menus du 7 au 18 juin 2021

DINER



Lundi 7 juin Saint Gilbert	Mardi 8 juin Saint Médard	Mercredi 9 juin Sainte Diane	Jeudi 10 juin Saint Landry
MELON ET PASTÈQUE	PÂTÉ DE CAMPAGNE	AVOCAT MAYONNAISE	SALADE SOMBRERO
PILON DE POULET TEX MEX SAUCE BARBECUE POTATOES POÊLÉE DE LÉGUMES ESPAGNOLE	COQUILLE DE LA MER RIZ DUO DE COURGETTES	CARRÉ DE PORC SAUCE AU BLEU PENNE CAROTTES EN RONDELLE	TARTINE DE POULET AU PAPRIKA SALADE COMPOSÉE
YAOURT	YAOURT PATISSIER	FLAN VANILLE NAPPÉ CARAMEL	YAOURT
BROWNIE	SALADE DE FRUITS BELLE SAISON	FRUITS	GLACE

Lundi 14 juin Sainte Élisée	Mardi 15 juin Sainte Germaine	Mercredi 16 juin Saint Jean François Régis	Jeudi 17 juin Saint Hervé
SALADE DE THON AUX OLIVES	ŒUF MIMOSA	PASTÈQUE	SALADE DU MEUNIER
CHAUSSON DE DINDE À LA BOLOGNAISE RIZ PIPERADE	CERVELAS ORLOFF PÂTES HARICOTS VERTS	FILET DE POULET À L'ORIENTALE CUBES DE POMME DE TERRE À L'AIL TOMATES PROVENÇALES	PIZZA BOLOGNAISE <i>Origines : _____</i> SALADE
YAOURT	YAOURT	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	YAOURT
FRUITS	CRÈME CARAMEL AU BEURRE SALÉ	BEIGNET AUX POMMES	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 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

