

Menus du 21 juin au 2 juillet 2021



L'été, 1527
de Giuseppe Arcimboldo,
huile sur toile
exposé à Vienne en
Autriche

Lundi 21 juin Saint Rodolphe / ÉTÉ	Mardi 22 juin Saint Alban	Mercredi 23 juin Sainte Audrey	Jeudi 24 juin Saint Jean-Baptiste	Vendredi 25 juin Saint Prosper
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	MELON CHARENTAIS	ROSETTE	PASTEQUE	SALADE COLESLAW
SAUTÉ DE PORC À L'ANCIENNE BLÉ À LA CRÈME	COUSTIFROMAGE SAUCE À L'ÉCHALOTTE	TOMATE FARCIE Origine : _____	JAMBON BLANC SAUCE TARTARE	POISSON PANÉ AUX 3 CÉRÉALES SAUCE HOLLANDAISE
HARICOTS VERT BIO À L'AIL	COQUILLETES	RIZ PILAF	POTATOES CAROTTES BRAISÉES	POMME DE TERRE FONDANTE POÊLÉE ROMAINE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT NATURE SUCRÉ	FROMAGE
FRUIT	ENTREMET CHOCOLAT	TROPÉZIENNE	FRUIT	TARTE FLAN

Lundi 28 juin Sainte Irénée	Mardi 29 juin Saint Pierre-Paul	Mercredi 30 juin Saint Martial	Jeudi 1 ^{er} juillet Saint Thierry	Vendredi 2 juillet Saint Martinien
CONCOMBRE VINAIGRETTE	RADIS BEURRE	SAUCISSON À L'AIL	MELON VERT	QUICHE LORRAINE
ÉMINCÉ DE BŒUF SAUCE AUX OLIVES Origine : _____ RIZ POÊLÉE MÉDITÉRANÉENNE	CAPPELLETTIS AUX FROMAGES SAUCE TOMATE	COUSCOUS	CORDON BLEU SAUCE CRÈME	FILET DE MERLU SAUCE BEURRE BLANC
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	HARICOTS VERTS	FROMAGE	FRITES ALLUMETTES GRATIN PROVENÇAL	POMMES DE TERRE FONDANTES LÉGUMES
P'TIT MOELLEUX MARBRÉ	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	GLACE	CRÈME MANGUE ABRICOT	FRUIT	COMPOTE DE POMME BIO

**BONNES
VACANCES**

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 21 juin au 2 juillet 2021

Lundi 21 juin Saint Rodolphe	Mardi 22 juin Saint Alban	Mercredi 23 juin Sainte Audrey	Jeudi 24 juin Saint Jean-Baptiste
SALADE TUNISIENNE	SALADE MARCO POLO	CONCOMBRE À LA CRÈME	MELON VERT
PAUPIETTE DE VOLAILLE SAUCE BOURGEOISE POMMES DE TERRE PERSILLÉES BROCOLIS	CROQUE MONSIEUR SALADE À L'EMMENTAL	TRAVERS DE PORC GRILLÉ AU PAPRIKA RÖSTI DE POMME DE TERRE AUBERGINES SAUTÉES	CROISSANT AU JAMBON SALADE MÉLANGÉE
YAOURT	YAOURT	CRÈME DESSERT CARAMEL	YAOURT
GLACE	COMPOTE DE PÊCHE	FRAISES AU SUCRE	MOUSSE CRÈME BRÛLÉE

DINER

Lundi 28 juin Sainte Irénée	Mardi 29 juin Saint Pierre-Paul	Mercredi 30 juin Saint Martial	Jeudi 1 ^{er} juillet Saint Thierry
CAROTTES RÂPÉES	TOMATE ANTIBOISE	ŒUF BICOLORE	PASTÈQUE
BROCHETTE DE MINI CHIPO ET MERGUEZ CÉRÉALES MÉDITÉRANÉENNE TOMATES PROVENÇALES	ROTI DE DINDE SAUCE CHASSEUR POMMES DUCHESSE CHOU ROMANESCO	STEAK HACHÉ Origine : _____ SAUCE AU POIVRE PÂTES CAROTTES JEUNES	PAËLLA
YAOURT	YAOURT	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	YAOURT
FRUIT	FRUIT	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	CRÈME CATALANE

bonnes
VACANCES!

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

