

# Menus du 2 au 20 novembre 2020



| Lundi 2 novembre<br>Défunts                                | Mardi 3 novembre<br>Saint Hubert              |  | Jeudi 5 novembre<br>Sainte Sylvie                                 | Vendredi 6 novembre<br>Sainte Bertille               |
|--|---|--|---|--|
| FRIAND AU FROMAGE  |   |  |   | PATÉ DE FOIE   |
| SAUTÉ DE PORC SAUCE AUX OLIVES<br>PATES<br>HARICOTS BEURRE | RÔTI DE DINDE SAUCE TOMATE<br>RIZ<br>PIPERADE |  | OMELETTE AU FROMAGE<br>SAUCE PITTA<br>POMMES DUCHESSE<br>ÉPINARDS | POISSON PANÉ SAUCE SAFRANÉ<br>BLÉ TOMATÉ<br>BROCOLIS |
|  | SAINT PAULIN                                  |  | CANTAFRAIS  | FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ                           |
| COMPOTE DE POMMES BANANE                                   | FRUIT   |  | FRUIT   |  |

| Lundi 9 novembre<br>Saint Théodore                | Mardi 10 novembre<br>Sainte Léone    | Mercredi 11 novembre<br>ARMISTICE 1918   | Jeudi 12 novembre<br>Saint Christian  | Vendredi 13 novembre<br>Saint Brice                                       |
|---|--------------------------------------|--|---|---|
| TAGLIATELLE À LA CARBONARA<br>BRUNOISE DE LÉGUMES | PARMENTIER VÉGÉTAL<br>HARICOTS VERTS | <b>FÉRIÉ</b><br><b>Jour de la commémoration</b><br>L'armistice a été signé le 11 novembre 1918 à 5h15 dans un wagon dans la clairière de Rethondes (près de Compiègne) par les représentants de l'armée française (le Maréchal Foch) et de l'armée allemande mettant fin aux combats militaires. | BOULETTES DE BŒUF<br>SAUCE TOMATE<br>Origine : _____<br>FRITES<br>RATATOUILLE | PIZZA ROYALE<br>PAVÉ DE COLIN À LA CRÈME<br>RIZ BIO<br>FONDUE DE POIREAUX |
| CAMEMBERT   | EDAM                                 |  | BOURSIN   |   |
| FRUIT   | FRUIT                                |  | FRUIT   | GÉLIFIÉ AU CHOCOLAT   |

| Lundi 16 novembre<br>Sainte Marguerite                        | Mardi 17 novembre<br>Sainte Élisabeth                         |  | Jeudi 19 novembre<br>Saint Tanguy                         | Vendredi 20 novembre<br>Saint Edmond  |
|---|---|--|---|---|
| POULET SAUCE PROVENÇALES<br>COQUILLETES<br>HARICOTS VERTS BIO | RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE<br>RIZ<br>CAROTTES AUX OIGNONS |  | TARTE AUX TROIS FROMAGES<br>FRITES ALLUMETTES<br>BROCOLIS | BETTERAVES ROUGES<br>POISSON PANÉ SAUCE ANDALOUSE<br>POMMES DE TERRE CUBES À L'AIL<br>SOUFFLÉ DE CHOU FLEUR |
| LA VACHE QUI RIT  | MIMOLETTE   |  | MONT CENDRÉ   |   |
| MADELEINE   | MOSAÏQUE DE FRUITS  |  | FRUIT   | FLAN VANILLE NAPPÉ CAMEL  |

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

