

Menus du 25 novembre au 6 décembre 2019


MENU VÉGÉTAL

Lundi 25 novembre Ste Catherine

Fête des jeunes filles mais aussi des Catherinettes, c'est-à-dire les jeunes filles ayant dépassé l'âge de 25 ans sans être mariées.

La tradition veut que l'on confectionne aux Catherinettes des chapeaux extravagants, où le vert et le jaune prédominent et qu'elles porteront tout au long de cette journée festive. La couleur verte symbolise l'espoir (de se marier) tandis que la couleur jaune symbolise la sagesse (acquise avec les années).

Traditionnellement, on envoie une carte de la Ste Catherine aux jeunes filles.

Lundi 25 novembre Sainte Catherine	Mardi 26 novembre Sainte Delphine	Mercredi 27 novembre Avent	Jeudi 28 novembre St Jacques de la M.	Vendredi 29 novembre Saint Saturnin
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	ŒUF MAYONNAISE	TARTE CHÈVRE TOMATE	CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE	CÉLERI RÉMOULADE
SAUCISSE DE VOLAILLE ET SON JUS DE VIANDE	PÂTES CARBONARA	BROCHETTE DE DINDE SAUCE TZIGANE	CHEESEBURGER <i>Origine : _____</i> SAUCE KETCHUP	BOULETTE DE SOJA À LA TOMATE ET AU BASILIC
POMMES PERSILLÉES, CAROTTES BRAISÉES	HARICOTS VERTS	SEMOULE, DUO DE COURGETTES	FRITES ALLUMETTES, FLEURETTES ET CAROTTES PAYSANNES	RIZ, SOUFFLÉ D'ÉPINARDS
CHANTENEIGE BIO 	EDAM	BRIE	PETIT FROMAGE FRAIS NATURE SUCRÉ	PETIT LOUIS
COCKTAIL DE FRUITS	GÂTEAU DE LA SAINTE CATHERINE	CRÈME À LA FRAMBOISE	FRUIT	DONUTS

Vendredi 6 décembre St Nicolas

Saint Nicolas fut archevêque de Myre (en Turquie) au IV^e siècle, à l'époque romaine. Nicolas de Myre fut le protecteur des enfants, des veuves et des gens faibles. Il fut bienveillant et généreux.


Les 4 dimanches avant Noël correspondent au temps de l'Avent

(En latin, signifie « arrivée, venue »)

Cette arrivée, c'est celle de Jésus, le Fils de Dieu pour les chrétiens. Dieu l'a envoyé auprès des hommes pour se faire tout proche d'eux. La période de l'Avent, c'est donc le temps pendant lequel on se prépare à célébrer cette venue de Jésus parmi nous.

1^{er} dimanche de l'Avent

MENU VÉGÉTAL

Lundi 2 décembre Sainte Viviane	Mardi 3 décembre Saint Fr-Xavier	Mercredi 4 décembre Sainte Barbara	Jeudi 5 décembre Saint Gérald	Vendredi 6 décembre Saint Nicolas
CHOU BLANC RÂPÉ SAUCE COCKTAIL	FRIAND AU FROMAGE	CÉLERI VINAIGRETTE	CAROTTES CASCOT	BETTERAVES EN SALADE
BŒUF GOULASH <i>Origine : _____</i>	STEAK DE BOULGOUR, LENTILLES ET PETITS LÉGUMES	BURGER DE VEAU <i>Origine : _____</i> SAUCE MORNAY	RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE	FILET DE MERLU SAUCE CRESSON PÂTES NOUILLES, POÊLÉE DE SAISON (aubergines tomates, oignons, poivron, courgettes)
POMMES DE TERRE FONDANTES, HARICOTS BEURRE	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	RIZ, PURÉE DE CAROTTES	POMMES DE TERRE LAMELLES, CHOU VERT À LA CRÈME	KIRI
YAOURT NATURE SUCRÉ BIO 	TOMME NOIRE	EMMENTAL	PETITS SUISSES AUX FRUITS	
FRUIT	ENTREMET VANILLE	FLAN AUX CASSIS	FRUIT	GÂTEAU DE LA SAINT NICOLAS

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.

Menus du 25 novembre au 6 décembre 2019

DINER

Lundi 25 novembre Sainte Catherine	Mardi 26 novembre Sainte Delphine	Mercredi 27 novembre Avent	Jeudi 28 novembre St Jacques de la M.
TABOULÉ	SALADE DE CAROTTES ET TOMATES	PAMPLEMOUSSE AU SUCRE	CHOU FLEUR GRIBICHE
SAUTÉ DE POULET SAUCE AU CURRY	RACLETTE	HACHIS PARMENTIER	CÔTE DE PORC SAUCE MOUTARDE
BOULGOUR, GRATIN DE CÔTES DE BETTES	SALADE VERTE	SALADE D'ENDIVES	PATES PAPILLONS, JULIENNE DE LÉGUMES
YAOURT AUX FRUITS	CANTAFRAIS NATURE	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	GOUDA
FRUIT	COMPOTE DE POMME MERINGUÉE	CRÊPE AU CHOCOLAT	MOUSSE À LA NOIX DE COCO

Lundi 2 décembre Sainte Viviane	Mardi 3 décembre Saint Fr-Xavier	Mercredi 4 décembre Sainte Barbara	Jeudi 5 décembre Saint Gérald
SALADE DU JARDIN	SALADE DE PERLES MARINE (pates perles, petits pois, surimi, crevettes)	PATÉ DE CAMPAGNE	ŒUF BICOLORE
DIOTS DE SAVOIE SAUCE BASQUAISE	QUICHE LORRAINE	BLANQUETTE DE DINDE	TORTELLINI À LA CRÈME
LENTILLES, CAROTTES AUX OIGNONS	POMMES DE TERRE LAMELLES, BRUNOISE DE LÉGUMES	BOULGOUR, CHAMPIGNONS POÊLÉS	ENDIVES EN GRATIN
VACHE PICON	FOURNOLS	FROMAGE DE CHÈVRE	FROMAGE FROMY
COCKTAIL DE FRUITS	MOUSSE CARAMEL	FRUIT	FRUIT

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.