


Menus du 23 novembre au 4 décembre 2020

Mercredi 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 23 novembre Saint Clément	Mardi 24 novembre Sainte Flora	Mercredi 25 novembre Sainte Catherine	Jeudi 26 novembre Sainte Delphine	Vendredi 27 novembre Sainte Astrid
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	ŒUF MAYONNAISE	TARTE CHÈVRE TOMATE	BETTERAVES ROUGES	CÉLÉRI RÉMOULADE
SAUCISSE DE VOLAILLE SAUCE BRUNE	PÂTES CARBONARA	BROCHETTE DE DINDE SAUCE TZIGANE	CHEESEBURGER <i>Origine : _____</i> SAUCE KETCHUP	BOULETTES DE SOJA, TOMATE ET BASILIC
POMMES PERSILLÉES, CAROTTES BIO BRAISÉES 	HARICOTS VERTS	SEMOULE, DUO DE COURGETTES	FRITES ALLUMETTES, SALADE	RIZ, SOUFFLÉ D'ÉPINARDS
KIRI MALIN	EDAM	BRIE	PETIT FROMAGE FRAIS NATURE SUCRÉ	PETIT LOUIS
ABRICOT AU SIROP	DONUTS	CRÈME À LA FRAMBOISE	FRUIT	GÂTEAU DE LA SAINTE CATHERINE

1^{er} dimanche de
l'Avent




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. L'Avent est un temps de l'attente joyeuse. Il marque le début de l'année liturgique.

Temps de l'Avent

Lundi 30 novembre Saint André	Mardi 1 ^{er} décembre Sainte Florence	Mercredi 2 décembre Sainte Viviane	Jeudi 3 décembre Saint Xavier	Vendredi 4 décembre Sainte Barbara
CHOU BLANC RÂPÉ SAUCE COCKTAIL	ŒUF MAYONNAISE	CÉLÉRI VINAIGRETTE	CAROTTES CASCOT	SALADE DE CAROTTES AUX OEUFS
BŒUF GOULASH <i>Origine : _____</i>	PANÉ VÉGÉTARIEN	BURGER DE VEAU <i>Origine : _____</i> SAUCE MORNAY	RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE	FILET DE MERLU SAUCE CRESSON
POMMES DE TERRE FONDANTES, HARICOTS BEURRE	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	RIZ, PURÉE DE CAROTTES	POMMES DE TERRE LAMELLES, CHOU FLEUR À LA CRÈME	PATES, POÊLÉE CHINOISE
YAOURT NATURE SUCRÉ BIO 	TOMME NOIRE	EMMENTAL	LEERDAMMER	PETIT FROMAGE FRAIS AUX FRUITS
FRUIT	ENTREMET VANILLE	FLAN AUX CASSIS	YAOURT AROMATISÉ	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.



Produit issue de
l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien



Menus du 23 novembre au 4 décembre 2020

DINER

Lundi 23 novembre Saint Clément	Mardi 24 novembre Sainte Flora	Mercredi 25 novembre Sainte Catherine	Jeudi 26 novembre Sainte Delphine
TABOULÉ	CAROTTES RAPÉES	PAMPLEMOUSSE AU SUCRE	CHOU FLEUR GRIBICHE
SAUTÉ DE POULET SAUCE AU CURRY	RACLETTE	HACHIS PARMENTIER	CÔTE DE PORC SAUCE MOUTARDE
BOULGOUR, GRATIN DE BETTES	SALADE VERTE	SALADE D'ENDIVES	PATES, JULIENNE DE LÉGUMES
YAOURT	YAOURT	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	YAOURT
FRUIT	COMPOTE DE POMME MERINGUÉE	CRÊPE AU CHOCOLAT	MOUSSE À LA NOIX DE COCO

Lundi 30 novembre Saint André	Mardi 1 ^{er} décembre Sainte Florence	Mercredi 2 décembre Sainte Viviane	Jeudi 3 décembre Saint Xavier
SALADE DE SOJA ET CAROTTES	SALADE DE PERLES MARINE	PATÉ DE CAMPAGNE	ŒUF BICOLORE
DIOTS DE SAVOIE SAUCE DIABLE	QUICHE LORRAINE	BLANQUETTE DE DINDE	TORTELLINI SAUCE TOMATE À L'EMMENTAL
LENTILLES, CAROTTES AUX OIGNONS	BRUNOISE DE LÉGUMES	PURÉE, CHAMPIGNONS POÊLÉS	ENDIVES EN GRATIN
YAOURT	YAOURT	YAOURT	
COCKTAIL DE FRUITS	MOUSSE AU CAMEL	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.



Produit issue de
l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien

