

Menus du 25 février au 15 mars 2019



MARDI GRAS

Lundi 25 février Saint Roméo	Mardi 26 février Saint Nestor	Mercredi 27 février Sainte Honorine	Jeudi 28 février Saint Romain	Vendredi 1 mars Saint Aubin
CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC / ŒUF MIMOSA	SAUCISSON SEC / CHOU ROUGE VINAIGRETTE MIGNONIN DE VEAU	CHAMPIGNONS* À LA CRÈME / MACÉDOINE MAYONNAISE CROUSTIFROMAGE SAUCE ESPAGNOLE	CAROTTES* RAPÉES AU CITRON / LENTILLES EN SALADE RÔTI DE DINDE SAUCE VALLÉE D'AUGE	NEMS AUX LÉGUMES / SALADE DE TOMATES
BŒUF À L'ÉTOUFFÉ <i>Origine :</i> _____ PÂTES, GRATIN DE SALSIFIS	<i>Origine :</i> _____ SAUCE À L'ANCIENNE RIZ, CAROTTES JAUNES	CÉRÉALES MÉDITERRANÉENNES, PIPERADE	POMMES DE TERRE RISSLÉES, HARICOTS BEURRE À LA PROVENÇALE	SAUMON SAUCE CITRONNÉE
EDAM	SAINT BRICET	CANTAL	TOMME BLANCHE	CROC LAIT
FRUIT BIO / RIZ AU LAIT	CRÊPE AU CHOCOLAT	CRÈME BRULÉE À LA VANILLE	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT / ABRICOTS AU SIROP	COCKTAIL DE FRUITS LITCHI / MOUSSE FRUITS EXOTIQUES

Mercredi des cendres

Début du Carême, en chemin vers Pâques...

Lundi 4 mars Saint Casimir	Mardi 5 mars MARDI GRAS	Mercredi 6 mars LES CENDRES	Jeudi 7 mars Sainte Félicité	Vendredi 8 mars Saint Jean de Dieu
BETTERAVES ROUGES / SALADE COLESLAW	TOMATES MOZZARELLA / THON MAYONNAISE	RADIS* BEURRE / SALADE DE RIZ	CONCOMBRE VINAIGRETTE / ENDIVE VAUDOISE	CAROTTES* CASCOT / HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
PAUPIETTE DE VOLAILLE SAUCE FORESTIÈRE RIZ, ÉPINARDS	SAUTÉ DE PORC AU CURRY PÂTES BIO , POÊLÉE BRETONNE	OMELETTE AU FROMAGE SAUCE TOMATE POÊLÉE RUSTIQUE	BŒUF BOURGUIGNON <i>Origine :</i> _____ FRITES, CAROTTES RONDELLES	BROCHETTE DE POISSON MEUNIÈRE SAUCE HOLLANDAISE POMMES DE TERRE RÔTIÉS, BRUNOISE DE LÉGUMES PETIT FROMAGE FRAIS AUX FRUITS
MIMOLETTE	TOMME NOIRE	FLAN AU CITRON	CAMEMBERT	TARTE AU CHOCOLAT
CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT / CRÈME AUX ŒUFS CARAMEL	CRÊPE À LA CONFITURE DE FRAISE	FRUIT	COMPOTE DE POIRES / CRÈME PATISSIÈRE AUX NOISETTES	

Le mercredi des Cendres marque l'entrée en Carême. Le prêtre fait une croix sur le front des chrétiens avec de la cendre et dit : « Convertis-toi et crois à l'Évangile » (Marc 1, 15)

Les cendres sont les rameaux desséchés et brûlés qui avaient été bénis le dimanche des rameaux de l'année précédente. La flamme qui brûle les rameaux, c'est comme la flamme de l'amour qui peut brûler tout ce qui est triste, tout ce qui est « desséché » en nous. Commence alors le carême où les chrétiens jeûnent c'est à dire réduisent leur consommation d'aliments (moins de bonbons, moins de repas festifs, ...), prient et se tournent plus vers les autres.

Lundi 11 mars Sainte Rosine	Mardi 12 mars Sainte Justine	Mercredi 13 mars Saint Rodrigue	Jeudi 14 mars Sainte Mathilde	Vendredi 15 mars Sainte Louise
FRIAND AU FROMAGE / CAROTTES RAPÉES	CHOU ROUGE VINAIGRETTE / SALADE DE PÂTES	TOMATES MAÏS / AVOCAT MAYONNAISE	ROULEAU DE LA MER / CHAMPIGNONS À LA CRÈME BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE	MELON JAUNE / TABOULÉ
RÔTI DE PORC SAUCE AU CIDRE PÂTES BIO , NAVETS GLACÉS	BOULETTE DE VIANDE SAUCE TOMATE SEMOULE, LÉGUMES COUSCOUS	BŒUF BRAISÉ SAUCE OLIVE <i>Origine :</i> _____ PÂTES, DUO DE COURGETTES	<i>Origine :</i> _____ POMMES DE TERRE LAMELLES, CHOUX DE BRUXELLES	POISSON PANÉ SAUCE PROVENÇALE POMMES DE TERRE VAPEUR POÊLÉE CHAMPÊTRE
FROMAGE BLANC	LA VACHE QUI RIT	YAOURT NATURE SUCRÉ	GOUDA	FROMAGE LES FRIPPONS
FRUIT / LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BARRE BRETONNE	FRUIT	COCKTAIL DE FRUITS / ÎLE FLOTTANTE	GÉLIFIÉ VANILLE / CRÈME FRAMBOISE

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.