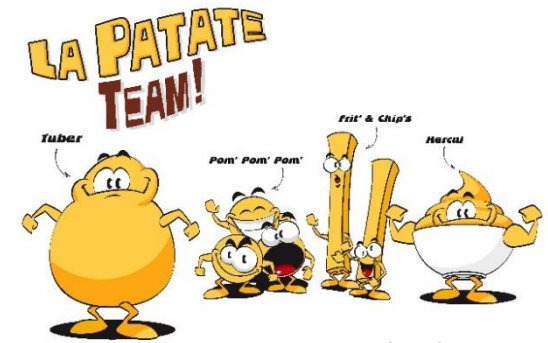


Menus du 5 au 23 novembre 2018

Menu
Pommes de terre

Lundi 5 novembre	Mardi 6 novembre	Mercredi 7 novembre	Jeudi 8 novembre	Vendredi 9 novembre
TOMATE MAÏS	BETTERAVES ROUGE BIO EN SALADE 	POIREAUX À LA VINAIGRETTE	CAKE DE POMMES DE TERRE, CAROTTES ET EMMENTAL	PATÉ DE FOIE
SAUTÉ DE PORC SAUCE AUX OLIVES	RÔTI DE DINDE SAUCE ESPAGNOLE	BŒUF AUX CHAMPIGNONS <i>Origine : _____</i>	OMELETTE AU FROMAGE SAUCE PITTA	POISSON PANÉ SAUCE SAFRANÉ CÉRÉALES MEDITERRANÉENNES, LÉGUMES DU SOLEIL (poivron, courgettes, aubergine, tomate)
PATES NOUILLES, HARICOTS BEURRE À LA PROVENÇALE	RIZ, PIPERADE	POMMES DE TERRE RÔTIES, GRATIN DE BLETTES	POMMES DUCHESSE, SALADE	YAOURT NATURE SUCRÉ
MINI BABYBEL ROUGE	PORT SALUT	CAMEMBERT	FROMAGE LE CARRÉ	GALETTE SAINT MICHEL
COMPOTE SAVEUR POMME MADELEINE	MOUSSE À LA FRAISE	COCKTAIL DE FRUITS	ENTREMET VANILLE ET POMMES DE TERRE NAPPÉ AU CARAMEL	



Source CNIPT


De l'entrée au dessert, tout est à base de pommes de terre : surprenant ?

Osez goûter et dites-nous ce que vous en pensez !

Lundi 12 novembre	Mardi 13 novembre	Mercredi 14 novembre	Jeudi 15 novembre	Vendredi 16 novembre
CHOU BLANC RÂPÉ À LA VINAIGRETTE	SAUCISSON À L'AIL	ASPERGES À LA VINAIGRETTE	SALADE ZIGZAG (tomate, emmental, œuf dur) BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE <i>Origine : _____</i>	PIZZA
PÂTES À LA CARBONARA	GIGOT D'AGNEAU SAUCE À L'ESTRAGON SEMOULE, LÉGUMES COUSCOUS	CASSOULET	FRITES, DÈS DE CAROTTES	PAVÉ DE COLIN À LA CRÈME
SOUFFLÉ DE TOMATES	ENTREMET À LA PRALINE	SALADE COMPOSÉE	EDAM	PATES TORSADES BIO , FONDUE DE POIREAUX 
CAMEMBERT	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	BARRE BRETONNE	PETIT FROMAGE FRAIS AUX FRUITS
FRUIT DE SAISON		PÊCHE AU SIROP		FRUIT DE SAISON



Différentes variétés
Différentes couleurs
La pomme de terre est excellente pour la santé (fibres, protéines, vitamines et minéraux, amidon et eau)

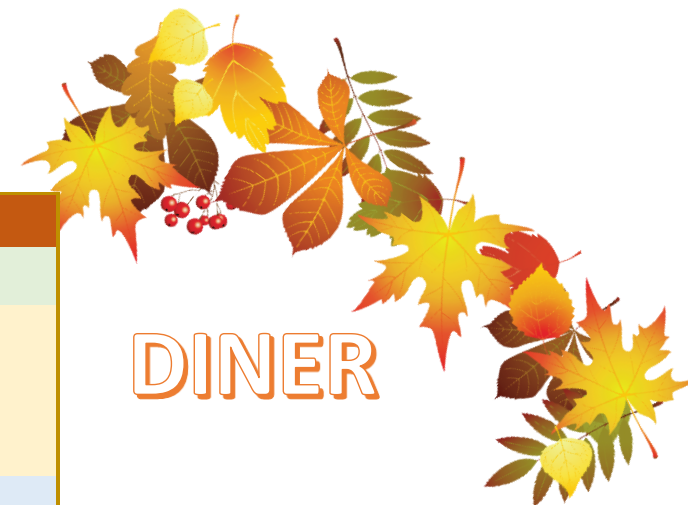
Lundi 19 novembre	Mardi 20 novembre	Mercredi 21 novembre	Jeudi 22 novembre	Vendredi 23 novembre
CAROTTES RAPÉES AU CITRON	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC	AVOCAT SAUCE SALADE	CÉLERI RÉMOULADE	MOUSSE DE CHOU FLEUR MIMOSA
POULET SAUCE PROVENÇALE	RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE	BŒUF GARDIAN <i>Origine : _____</i>	NUGGET'S MAYONNAISE	STEAK DE SOJA TOMATE BASILIC ET SON JUS DE LÉGUMES
PATES COQUILLETES, HARICOTS VERTS BIO 	RIZ, CAROTTES AUX OIGNONS	PATES CŒUR DE BLÉ, BRUNOISE DE LÉGUMES	FRITES ALLUMETTES, BROCOLIS	POMMES DE TERRE CUBES À L'AIL, SOUFFLÉ DE CAROTTES AU CUMIN
LA VACHE QUI RIT	MIMOLETTE	FAISSELLE	BOURSIN AIL ET FINES HERBES	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON	MADELEINE	COMPOTE DE POMME SAVEUR BONBON BANANE	FRUIT DE SAISON	YAOURT DE SOJA À LA VANILLE

Menu
Végétarien

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 5 au 23 novembre 2018



DINER

Lundi 5 novembre	Mardi 6 novembre	Mercredi 7 novembre	Jeudi 8 novembre
CÉLERI RÉMOULADE	POTAGE DE LÉGUMES	TARTE AU FROMAGE	PASTÈQUE
CUBES DE POISSON AUX CÉRÉALES SAUCE CRÈME CIBOULETTE	CROQUE MONSIEUR	BROCHETTE DE PORC À LA PROVENÇALE	TOMATE FARCIE
GRATIN DAUPHINOIS, POÊLÉE MÉRIDIONALE	CHIPS, SALADE FRAICHEUR	GNOCCHI DE POMMES DE TERRE, BÂTONNETS DE CAROTTES	PATES TAGLIATELLES ET EMMENTAL RÂPÉ, SALADE COMPOSÉE
YAOURT NATURE SUCRÉ	CRÈME DESSERT AU CAMEL	TOMME NOIRE	
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GATEAU AU YAOURT	ILE FLOTTANTE

Lundi 12 novembre	Mardi 13 novembre	Mercredi 14 novembre	Jeudi 15 novembre
SALADE PIÉMONTAISE	ENDIVES AUX NOIX	ŒUF BICOLORE	MACÉDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE
RÔTI DE DINDE SAUCE AUX AMANDES	JAMBON BLANC SAUCE TARTARE	BROCHETTE DE POISSON SAUCE CITRONNÉE	FRICADELLES DE BŒUF SAUCE CHASSEUR
PETITS POIS À LA FRANÇAISE	PATES MACARONIS, BROCOLIS	RIZ À L'INDIENNE, COURGETTES SAUTÉES	BLÉ À LA TOMATE, POÊLÉE CAMPAGNARDE
RONDELÉ NATURE	SAINT PAULIN	BREBICRÈME	BLEU
MOUSSE AU CHOCOLAT	PROFITÉROLE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Lundi 19 novembre	Mardi 20 novembre	Mercredi 21 novembre	Jeudi 22 novembre
ŒUF SOJA	SALADE DE BLÉ (blé, tomate, poivron, oignon, olive noire)	TOMATE THON	SALADE COLESLAW
ÉMINCÉ DE VEAU CITRONNÉ <i>Origine : _____</i>	PIZZA ROYALE	MERGUEZ/CHIPOLATAS SAUCE MOUTARDE	GIGOT D'AGNEAU SAUCE TOMATE
POMMES DE TERRE, COURGETTES SAUTÉES	SALADE VERTE	SEMOULE, PIPERADE	PATES SPAGHETTIS, TOMATES PROVENÇALES
PETIT FROMAGE FRAIS NATURE SUCRÉ	SAINT NECTAIRE	CHAVROUX	TOMME GRISE
ANANAS BRISÉ	FRUIT DE SAISON	CRÈME SAVEUR BISCUIT SPECULOOS	MOUSSE À LA MANGUE

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.