


Epiphanie

Menus du 07 au 25 janvier 2019

BONNE ANNEE

Lundi 7 janvier Saint Raymond	Mardi 8 janvier Saint Lucien	Mercredi 9 janvier Sainte Alix	Jeudi 10 janvier Saint Guillaume	Vendredi 11 janvier Saint Paulin
FEUILLETÉ HOT DOG	POTAGE TOMATE VERMICELLE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	CONCOMBRE EN SALADE	CAROTTES BIO CASCOT 
POULET RÔTI SAUCE CHASSEUR PATES PAPILLONS, ÉPINARDS À LA CRÈME	BŒUF À LA PROVENÇALE <i>Origine : _____</i> PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	JAMBON GRILLÉ SAUCE MADÈRE RIZ PILAF, NAVETS ET CAROTTES GLACÉS	SAUTÉ DE PORC À L'INDIENNE POMMES DE TERRE RISSOLÉES, GRATIN DE CHAMPIGNONS	MEUNIÈRE DE HOKI SAUCE CITRONNÉE PURÉE DE POMMES DE TERRE, BATONNIÈRES DE LÉGUMES
FROMAGE BLANC	BREBICRÈME	CAMEMBERT	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	SAINTE MÔRET
FRUIT	GALETTE DES ROIS	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT	FONDANT AU CHOCOLAT

Lundi 14 janvier Sainte Nina	Mardi 15 janvier Saint Rémi	Mercredi 16 janvier Saint Marcel	Jeudi 17 janvier Sainte Roseline	Vendredi 18 janvier Sainte Prisca
BETTERAVES ROUGE EN SALADE	TOMATE MOZZARELLA	PIZZA	SALADE COLESLAW	SALADE DE SOJA
BŒUF CAROTTES <i>Origine : _____</i> POMMES DE TERRE FONDANTES, ENDIVES EN GRATIN	HACHÉ DE POULET SAUCE CURRY MÉLANGE DE CÉRÉALES, POÊLÉE CHAMPÊTRE	CÔTE DE PORC SAUCE MILANAISE LENTILLES, CAROTTES À L'ÉTUVÉE	CHEESEBURGER KETCHUP <i>Origine : _____</i> POTATOES, SALADE VERTE	FILET DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE
MINI BABYBEL ROUGE	SAINTE PAULIN	ENTREMET CHOCOLAT	GOUDA	PATES TORSADES BIO , PUREE DE BROCOLIS 
FRUIT	BARRE BRETONNE	FRUIT	PÊCHE AU SIROP	RIZ AU LAIT

Lundi 21 janvier Sainte Agnès	Mardi 22 janvier Saint Vincent	Mercredi 23 janvier Saint Barnard	Jeudi 24 janvier Saint François de Sales	Vendredi 25 janvier Conversion Saint Paul
POTAGE TOMATE VERMICELLE	SAUCISSON À L'AIL	AVOCAT MACÉDOINE	CÉLÉRI RÉMOULADE	SALADE ZIGZAG
SAUTÉ DE POULET SAUCE SUPRÊME  RIZ, HARICOTS VERTS BIO	ESCALOPE DE DINDE SAUCE ITALIENNE PATES COQUILLETTES, GRATIN DE TOMATES	RÔTI DE VEAU SAUCE DUXELLE DE CHAMPIGNONS <i>Origine : _____</i> PETITS POIS À LA FRANÇAISE	PALETTE DE PORC À LA PROVENÇALE FRITES, TRIO DE HARICOTS	DOS DE CABILLAUD SAUCE MANGUE CITRON VERT POMMES DE TERRE VAPEUR, JULIENNE DE LÉGUMES
GÉLIFIÉ VANILLE	LA VACHE QUI RIT	CAMEMBERT	TOMME NOIRE	FROMAGE LE CARRÉ
FRUIT	POIRE AU CHOCOLAT	CRÈME BISCUIT SPECULOOS	TARTE FLAN	COCKTAIL DE FRUITS TROPICAUX

Epiphanie

Du grec épiphanéia: « apparition »
Elle célèbre la visite des trois rois mages, Melchior, Gaspard et Balthazar à l'enfant Jésus. C'est un moment de partage de la galette des rois. Celle-ci est découpée au nombre de convives, plus un parfois, pour que la dernière part, appelée la « part du pauvre », soit offerte au premier pauvre rencontré.



A sa naissance, Jésus a reçu de drôles de cadeaux pour un bébé : de l'or, de la myrrhe (une plante dont on enrobait les cadavres) et de l'encens (un parfum). En fait, ces cadeaux avaient une signification spéciale : L'or indiquait que Jésus était un roi. La myrrhe indiquait qu'il allait être mis à mort. L'encens indiquait que Jésus était digne d'être adoré.

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 07 au 25 janvier 2019

Lundi 7 janvier Saint Raymond	Mardi 8 janvier Saint Lucien	Mercredi 9 janvier Sainte Alix	Jeudi 10 janvier Saint Guillaume
VELOUTÉ D'ASPERGES	SAUCISSON SEC	TOMATE MAÏS	ŒUF MAYONNAISE
ÉMINCÉ DE DINDE FAÇON KEBAB POMMES DE TERRE LAMELLES, TOMATES PROVENÇALES	MERGUEZ / CHIPOLATAS SAUCE TOMATE SEMOULE, LÉGUMES COUSCOUS	FILET DE LIEU SAUCE ARMORICAINE GRATIN DAUPHINOIS, HARICOTS VERTS	RÔTI DE BŒUF SAUCE AU POIVRE <i>Origine : _____</i> PATES PÉPINETTES, DUO DE COURGETTES
GÉLIFIÉ VANILLE	BRIE	YAOURT AROMATISÉ	EMMENTAL
FRUIT	GALETTE DES ROIS	TARTE AUX POMMES	FRUIT

Lundi 14 janvier Sainte Nina	Mardi 15 janvier Saint Rémi	Mercredi 16 janvier Saint Marcel	Jeudi 17 janvier Sainte Roseline
CÉLERI THON	PATÉ BRETON	SALADE DE PATES À L'ITALIENNE	SARDINE AU BEURRE
CROZIFLETTE FONDUE DE POIREAUX	BROCHETTE DE POISSON MEUNIÈRE SAUCE ESTRAGON POMMES ESCARGOT, COTES DE BETTES À LA CRÈME	SAUTÉ DE DINDE SAUCE CHASSEUR POÊLÉE DE LÉGUMES DU MARCHÉ	GALETTE DE SARRAZIN SALADE FRAICHEUR (salade, chou rouge, carottes, maïs)
PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	TOMME BLANCHE	FROMAGE BLANC	YAOURT AUX FRUITS
COMPOTE DE POMME FRAISE	FRUIT	FRUIT	ÉCLAIR VANILLE

Lundi 21 janvier Sainte Agnès	Mardi 22 janvier Saint Vincent	Mercredi 23 janvier Saint Barnard	Jeudi 24 janvier Saint François de Sales
TABOULÉ	SALADE CLUB	CHOU BLANC VINAIGRETTE	QUICHE LORRAINE
SAUCISSE DE TOULOUSE SAUCE MOUTARDE LENTILLES, CAROTTES AUX OIGNONS	FILET DE POISSON MEUNIÈRE SAUCE MORNAY POMMES DE TERRE, GRATIN DE CHOU-FLEUR	FRICADELLE DE BŒUF SAUCE ESPAGNOLE <i>Origine : _____</i> SEMOULE, PIPERADE	PATES À LA CARBONARA BROCOLIS
COMTE	PETIT FROMAGE FRAIS SUCRÉ	EMMENTAL	CHANTAILLOU AIL ET FINES HERBES
FRUIT	MOUSSE FRAMBOISE	BEIGNET AU CHOCOLAT	FRUIT

DINER



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.