



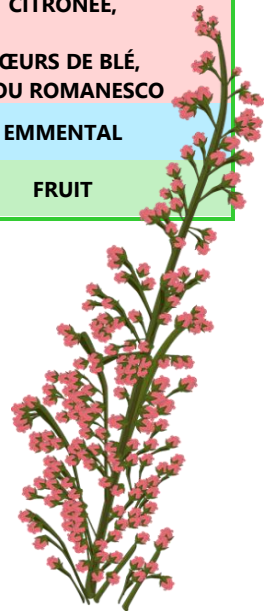
Menus du 30 mai au 17 juin 2022




Visitation de Raphaël (1517)
Musée du Prado de Madrid



Lundi 30 mai Saint Ferdinand	Mardi 31 mai VISITATION	Mercredi 1 juin Saint Justin	Jeudi 2 juin Sainte Blandine	Vendredi 3 juin Saint Kévin
TOMATE EN SALADE	MELON JAUNE		ROULEAU DE LA MER	CRÊPE JAMBON EMMENTAL
PAUPIETTE DE VOLAILLE SAUCE AU THYM <i>Origines : _____.</i>	PAËLLA		CHEESEBURGER SAUCE BURGER, <i>Origines : _____.</i>	FISH AND CHIPS SAUCE TARTARE
SEMOULE et PIPERADE			FRITES et BROCOLIS	PÂTES et ÉPINARDS À LA CRÈME
CHANTENEIGE BIO 	FROMAGE BLANC		DÉLICE À L'EMMENTAL	BUCHE DU PILAT
GLACE	GÂTEAU BASQUE		FRUIT	FRUIT
Lundi 6 juin Lundi de Pentecôte	Mardi 7 juin Saint Gilbert	Mercredi 8 juin Saint Médard	Jeudi 9 juin Saint Diane	Vendredi 10 juin Saint Landry
La Pentecôte (50 jours après Pâques et 10 jours après l'Ascension) révèle la 3ème personne de la trinité : le Saint Esprit. Dieu met ainsi le terme à sa révélation, nous indiquant qu'il est un en 3 « personnes » : Dieu-le Père, Dieu-le Fils (Jésus-Christ) et Dieu-le Saint Esprit (ou Esprit de Dieu).	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE		PASTÈQUE	TOMATE BIO MOZZARELLA 
	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE BASILIC <i>Origines : _____.</i>		RÔTI DE BŒUF FROID MAYONNAISE	FILET DE COLIN LIEU SAUCE CITRONÉE,
	SEMOULE et LÉGUMES COUSCOUS		CUBE DE PDT RISSOLÉES et TOMATE PROVENÇALES <i>Origines : _____.</i>	CŒURS DE BLÉ, CHOU ROMANESCO
	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES		P'TIT LOUIS	EMMENTAL
	FRUIT		PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	FRUIT



Lundi 13 juin Saint Antoine de P.	Mardi 14 juin Sainte Elisée	Mercredi 15 juin Sainte Germaine	Jeudi 16 juin Saint J. F. Régis	Vendredi 17 juin Saint Hervé
SALADE DE PERLES	FRIAND AU FROMAGE		RADIS BEURRE	SAUCISSON SEC
BURGER DE VEAU SAUCE À L'ANCIENNE, <i>Origines : _____.</i>	HACHIS PARMENTIER		POULET TEX MEX, <i>Origines : _____.</i>	SAUMONETTE À L'OSEILLE,
POMMES DE TERRE VAPEUR et GRATIN DE COURGETTES	CAROTTES EN RONDELLES BIO 		FRITES et POËLÉE DE LÉGUMES D'ÉTÉ	CROZETS, TOMATES GRATINÉES ET HARICOTS BEURRE
MINI BABYBEL	BRIE		RONDELÉ NATURE	EDAM
MOUSSE CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES		COMPOTE DE POMME ET FRAMBOISE	GLACES

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
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 issu de
l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien



Pêche durable