

# Menus du 27 février au 10 mars 2023



## Le Carême, en chemin vers Pâques

Le mot « carême » vient du latin quadragesima [dies] (« le quarantième [jour] »).

Le Carême commence le mercredi des cendres 22/02/23 : pendant 40 jours (sans compter les dimanches), les chrétiens se préparent à la grande fête de Pâques en pensant davantage à Dieu et aux autres. C'est un temps de partage, de prière et de changement.

Lundi 27 février Sainte Honorine	Mardi 28 février Saint Romain	Mercredi 1 <sup>er</sup> mars Saint Aubin	Jeudi 2 mars Saint Charles	Vendredi 3 mars Saint Guénolé
<b>BETTERAVE ROUGE À LA VINAIGRETTE</b>	<b>ŒUF MIMOSA</b>		<b>POTAGE TOMATE AUX VERMICELLES</b>	<b>CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE</b>
<b>BŒUF BOURGUIGNON</b> <i>Origine : _____</i>	<b>CAPPELLETTIS AUX FROMAGES SAUCE TOMATE</b>		<b>RÔTI DE PORC SAUCE AU MIEL</b> <i>Origine : _____</i>	<b>PORTION DE FILET DE HOKI SAUCE BEURRE BLANC</b>
<b>BLÉ TOMATÉ et GRATIN DE CHAMPIGNONS</b>	<b>BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX HARICOTS PLATS</b>		<b>FRITES et POIRE ROTIE</b>	<b>PURÉE CRÉCY et BROCOLIS</b>
<b>CHANTENEIGE BIO</b>	<b>EDAM</b>		<b>PETIT FROMAGE FRAIS AUX FRUITS</b>	<b>EMMENTAL</b>
<b>FRUIT</b>	<b>TARTE FLAN</b>		<b>FRUIT</b>	<b>CRÈME CATALANE</b>

Lundi 6 mars Sainte Colette	Mardi 7 mars Sainte Félicité	Mercredi 8 mars Saint Jean	Jeudi 9 mars Sainte Françoise	Vendredi 10 mars Saint Vivien
<b>CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE</b>	<b>ROULEAU DE LA MER</b>		<b>TABOULÉ AUX CÉRÉALES</b>	<b>CHOU BLANC VINAIGRETTE</b>
<b>PÂTES À LA CARBONARA</b>	<b>RÔTI DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE</b> <i>Origine : _____</i>		<b>QUICHE LORRAINE</b>	<b>PANÉ DE POISSON BLANC SAUCE BÉARNAISE</b>
<b>HARICOTS BEURRE</b>	<b>RIZ et BRUNOISE DE LÉGUMES</b>		<b>FRITES et SALADE</b>	<b>CŒUR DE BLÉ et ÉPINARDS</b>
<b>CHAVROUX</b>	<b>TOMME NOIRE</b>		<b>VACHE QUI RIT BIO</b>	<b>YAOURT</b>
<b>CRÈME AU CHOCOLAT</b>	<b>ILE FLOTTANTE</b>		<b>FRUIT</b>	<b>MINI ROULÉ À LA FRAISE</b>



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



Pêche durable