


# Menus du 23 novembre au 4 décembre 2020

## Mercredi 25 novembre - Ste Catherine

Fête des jeunes filles mais aussi des Catherinettes, c'est-à-dire les jeunes filles ayant dépassé l'âge de 25 ans sans être mariées.

La tradition veut que l'on confectionne aux Catherinettes des chapeaux extravagants, où le vert et le jaune prédominent et qu'elles porteront tout au long de cette journée festive. La couleur verte symbolise l'espoir (de se marier) tandis que la couleur jaune symbolise la sagesse (acquise avec les années).

Traditionnellement, on envoie une carte de la Ste Catherine aux jeunes filles.

| Lundi 23 novembre<br>Saint Clément  | Mardi 24 novembre<br>Sainte Flora | Mercredi 25 novembre<br>Sainte Catherine | Jeudi 26 novembre<br>Sainte Delphine                    | Vendredi 27 novembre<br>Sainte Astrid   |
|---|-----------------------------------|--|---|---|
| MACÉDOINE DE LÉGUMES<br>VINAIGRETTE   | ŒUF MAYONNAISE                    |  | BETTERAVES ROUGES                                       | CÉLÉRI RÉMOULADE                        |
| SAUCISSE DE VOLAILLE SAUCE<br>BRUNE   | PÂTES CARBONARA                   |  | CHEESEBURGER<br><i>Origine : _____</i><br>SAUCE KETCHUP | BOULETTES DE SOJA, TOMATE<br>ET BASILIC |
| POMMES PERSILLÉES,<br>CAROTTES BIO BRAISÉES  | HARICOTS VERTS                    |  | FRITES ALLUMETTES,<br>SALADE                            | RIZ,<br>SOUFFLÉ D'ÉPINARDS              |
| KIRI MALIN  | EDAM                              |  | PETIT FROMAGE FRAIS NATURE<br>SUCRÉ                     | PETIT LOUIS                             |
| ABRICOT AU SIROP  | DONUTS                            |  | FRUIT   | GÂTEAU<br>DE LA SAINTE CATHERINE        |

1<sup>er</sup> dimanche de  
l'Avent




### Les 4 dimanches avant Noël correspondent au temps de l'Avent

(En latin, signifie « arrivée, venue »)

Cette arrivée, c'est celle de Jésus, le Fils de Dieu pour les chrétiens. L'Avent est un temps de l'attente joyeuse. Il marque le début de l'année liturgique.

## Temps de l'Avent

| Lundi 30 novembre<br>Saint André   | Mardi 1 <sup>er</sup> décembre<br>Sainte Florence | Mercredi 2 décembre<br>Sainte Viviane | Jeudi 3 décembre<br>Saint Xavier                   | Vendredi 4 décembre<br>Sainte Barbara |
|--|---|---------------------------------------|--|---------------------------------------|
| CHOU BLANC RÂPÉ SAUCE<br>COCKTAIL  | ŒUF MAYONNAISE                                    |                                       | CAROTTES CASCOT                                    | POTAGE POULE AUX<br>VERMICELLES       |
| BŒUF GOULASH<br><i>Origine : _____</i>   | PANÉ VÉGÉTARIEN                                   |                                       | RÔTI DE PORC<br>SAUCE CHARCUTIÈRE                  | FILET DE MERLU<br>SAUCE CRESSON       |
| POMMES DE TERRE<br>FONDANTES,<br>HARICOTS BEURRE   | PETITS POIS À LA FRANÇAISE                        |                                       | POMMES DE TERRE LAMELLES,<br>CHOU FLEUR À LA CRÈME | PATES, POÊLÉE CHINOISE                |
| YAOURT NATURE<br>SUCRÉ BIO  | TOMME NOIRE                                       |                                       | LEERDAMMER   | PETIT FROMAGE FRAIS AUX<br>FRUITS     |
| FRUIT  | ENTREMET VANILLE                                  |                                       | YAOURT AROMATISÉ                                   | FRUIT                                 |

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

