ACTUALITES SAINTE AGNES

Mars 2016 NUMERO 26

www.sainte-agnes.net

« Dans la lecture solitaire, l'homme qui se cherche lui-même a quelque chance de se rencontrer »

Georges Duhamel

Lundi 28 Mars : Lundi de Pâques, école fermée.

Lundi 21 Mars : conseil des maîtres à 12h45

Jeudi 24 Mars : sortie des classes de CM2 à Auvers sur Oise

Jeudi 31 Mars : réunion des délégués

Du Mardi 29 Mars au Vendredi 1er Avril : remise des livrets du 2ème trimestre du **CP** au **CM2**

Vendredi 25 Mars : soirée Jeux de société organisée par l'APEL, à partir de 18h30

ASSOCIATION DE PARENTS D'ÉLÈVES DE L'ENSEIGNEMENT LIBRE
apel

Célébration de Pâques

Vendredi 25 Mars 2016 à 9h30

Du 14 au 18 Mars, des parents sont venus présenter leurs métiers aux élèves de CM1 et CM2. Un grand merci à eux !

Dernière séance de piscine pour les élèves de CE2

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 11

Semaine du 14 au 18 mars 2016

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Betteraves rouge vinaigrette	Pâté de volaille et cornichon		Friand au fromage	Velouté de légumes
Plat protidique	Emincé de volaille sauce curry	Sauté de porc* sauce échalottes S/porc: sauté de dinde		Merguez	Hoki sauce aneth
Accompagnement	Haricots verts	Semoule		Epinards béchamel et pomme de terre	Purée de pomme de terre
Produit laitier	Carré frais	Cantadou		Camembert	Chanteneige
Dessert	Cocktail de fruits	Mousse au chocolat		Gâteau maison aux fruits	Banane

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Terroir d'Ile de France | Produit biologique* | Produit local* | Recette du chef | Viande bovine française | Viande porcine française

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 12

Semaine du 21 au 25 mars 2016

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade de pâte marco polo (surimi, sauce cocktail)	Concombre Bulgare		Tarte aux fromage	Betterave rouge et maïs
Plat protidique	Filet de poulet sauce dijonaise (moutarde)	Roti de dinde au jus		Steak haché au jus	Pavé de poisson mariné thym citron vert
Accompagnement	Gratin chou et carotte	Pâtes		Haricots verts	Purée de légumes
Produit laitier	Chanteneige	Suisse nature sucré		Brie	Edam
Dessert	Compote pomme banane	Galettes bretonne		Pomme d'ici	Liégeois chocolat

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Terroir d'Ile de France | Produit biologique* | Produit local* | Recette du chef | Viande bovine française | Viande porcine française

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs