



Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

Semaine 10

Lundi

Mardi

Mercredi



Jeudi



Vendredi

Les groupes d'aliments

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Salade pastorelle

Boulettes de bœuf bourguignonne

Carottes sautées aux herbes

Vache qui rit bio

Fruit

Salade de riz arlequin

Cubes de colin pané

Epinards à la crème

Mimolette

Compote de fruits



Salade coleslaw bio

Emincé de poulet bio au miel

Macaronis bio

Camembert bio

Yaourt sucré bio

Betteraves vinaigrette

Gnocchis à la crème de fromage

Petit suisse sucré

Far breton

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons œufs
- Céréales, légumes secs
- Matières grasses cachées
- Produits laitiers
- Produits sucrés

Repas sans viande :
Lundi : Poisson papillote
Mercredi : Colin sauce tomate
Jeudi : Hoki sauce miel

Repas sans porc :
Présence de porc signalée par *



La pâtisserie du chef !

Ce vendredi, tu pourras déguster la spécialité du chef, **le far breton !**

La recette du far breton remonte au XIXème siècle. Il s'agit d'un gâteau assez dense et consistant, lointaine variante du clafoutis ou du flan pâtissier, qui se compose de farine de blé ou de sarrasin, de sucre, d'œuf, de beurre et de lait, le tout cuit dans un moule à gâteau au four.



Si le véritable far breton se déguste nature, la recette a évolué en y ajoutant des fruits secs ou le plus souvent des pruneaux.

Choix de la semaine
Entrée : **Potage de légumes**
Légume : **Purée de potiron**

Origine de nos viandes
- Boeuf: France

Légende :
Produit issu de l'agriculture biologique
Produit de saison
Produit local

