

Semaine 07

Lundi



Mercredi

Jeudi



Vendredi

Repas bio végétarien

Les
groupes
d'aliments

Fruits et
Légumes

Viandes,
poisson
oeufs

Féculents

Matières
grasses

Produits
laitiers

Produits
sucrés

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Salade pastourelle



Papillote de poisson
et citron



Carottes



Petit moulé aux noix

Fruit



Salade carnaval

Cordon bleu



Pommes pin

Yaourt sucré

Beignet chocolat



Croisillon au fromage

Saucisse* de Toulouse

Légumes potée
savoyarde

Tomme blanche

Fruit

Céleri rémoulade

Boulettes de bœuf
sauce forestière



Semoule

Emmental (coupe)

Compote de fruits

Salade verte bio



Gnocchis bio à la
crème de fromage



Yaourt aromatisé bio



Far Breton



Repas de substitution :

- Mardi : Nuggets de poisson
- Mercredi : Aiguillettes de saumon meunière
- Jeudi : Omelette sauce tomate

Repas sans porc :

- Mercredi : Saucisse de volaille

Présence de porc signalée par *

Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique



Produit de saison



Produit local



Dessert du chef



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 : Brocolis



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

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques. Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires, qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.