



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

Semaine 10



Lundi

Repas biologique

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

Salade pastourelle bio

Boulettes de bœuf bio bourguignonne

Carottes sautées bio aux herbes

Vache qui rit bio

Fruit bio

Mardi

Salade de riz arlequin bio

Cubes de colin pané

Epinards bio à la crème

Edam bio

Compote de fruits bio

Mercredi



Jeudi

Repas biologique

Salade coleslaw bio

Emincé de poulet bio au miel

Macaronis bio

Camembert bio

Yaourt sucré bio



Vendredi

Repas végétarien

Betteraves bio vinaigrette

Raviolis de légumes bio

Petit suisse aux fruits bio

Far breton

Les groupes d'aliments

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés

Repas sans viande :

Lundi : Poisson papillote
Jeudi : Hoki sauce miel

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par *

Légende :

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



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

