

Semaine 42

Lundi



Mardi



Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

Salade de lentilles

Steak de veau sauce barbecue

Haricots beurre

Samos

Compote de fruits

Betteraves bio ciboulette

Raviolis farcis aux épinards bio

Suisse aux fruits bio

Fruit bio

Centre de loisirs

Trio de crudités

Sauté de poulet sauce provençale

Pommes de terre

Saint Morêt

Fruit

Salade de tomates

Thon à la sicilienne

Coquillettes

Yaourt sucré

Far Breton

Les groupes d'aliments



Repas de substitution:

Lundi : Colin sauce barbecue
Jeudi : Hoki sauce provençale

*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 : Céleri rémoulade
Légume : Carottes sautées



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. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.