

Semaine 47



Lundi

Repas biologique

Mardi

Mercredi



Jeudi

Repas végétarien

Vendredi

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 italienne bio vinaigrette

Steak haché de bœuf bio sauce Miron-ton

Julenne de légumes bio

Vache qui rit bio

Fruit bio

Salade coleslaw

Filet de poulet sauce New Delhi

Pommes de terre

Coulommiers (coupe)

Purée pomme poire bio

Céleri rémoulade

Sauté de veau sauce raz el hanout

Semoule

Fromage blanc sucré

Fruit

Salade farandole (salade verte, chou blanc, radis, maïs)

Chili sin carne

Riz bio

Edam

Mousse au chocolat

Salade de blé au basilic

Poisson pané

Purée de potiron

Petit moulé ail et fines herbes

Far breton du chef

Repas de substitution :

- Lundi : Colin sauce mironton
- Mardi : Quenelles de brochet sauce New Delhi
- Mercredi : Tomates farcies veggie

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.



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.