

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**

Saint Paulin

 **Fruit**

Salade de riz arlequin

Cubes de colin pané


 **Epinards à la crème**

Mimolette

Compote de fruits



Repas biologique

 **Salade coleslaw bio**


Emincé de poulet bio au miel

Macaronis bio

Camembert bio


Yaourt sucré bio

Repas végétarien

 **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



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 gateau 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 