


Semaine 47

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

Lundi

- Salade italienne vinaigrette
- Steak haché de bœuf sauce Mironton
- Poêlée de légumes
- Vache qui rit
- Fruit

Mardi

- Salade coleslaw 
- Filet de poulet sauce New Delhi
- Pommes de terre
- Coulommiers (coupe)
- Purée pomme poire bio 

Mercredi




Jeudi

Repas végétarien

- Salade farandole (salade verte, chou blanc, radis, maïs)
- Chili sin carne
- Riz
- Edam
- Mousse au chocolat

Vendredi

- Salade de blé au basilic
- Poisson pané
- Purée de potiron
- Petit moulé ail et fines herbes
- Far breton du chef 

Les groupes d'aliments





-  Fruits et Légumes
-  Viandes, poisson oeufs
-  Féculents
-  Matières grasses
-  Produits laitiers
-  Produits sucrés

Repas de substitution :

- Lundi : Colin sauce mironton
- Mardi : Quenelles de brochet sauce New Delhi

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 : Haricots beurre

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.