

# Menu du Lundi 06 mars au vendredi 10 Mars 2023



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*

**Salade pastourelle bio**

**Boulettes de bœuf bio bourguignonne**

 **Carottes sautées bio aux herbes**

**Vache qui rit bio**

 **Fruit bio**

## **Mardi**

**Pâté de volaille**

**Raviolis de boeuf**

**Mimolette**

**Compote de fruits**

## **Mercredi**



## **Jeudi**

*Repas biologique*

 **Salade coleslaw bio**

**Emincé de poulet bio au miel**

**Macaronis bio**

**Camembert bio**

**Yaourt sucré bio**

## **Vendredi**

*Repas végétarien*

 **Betteraves vinaigrette**

**Gnocchis à la crème de fromage**

**Petit suisse sucré**

**Far breton**



*Les groupes d'aliments*

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés

 Entrée

 Plat principal

 Légume Féculent

 Produit laitier



 Dessert

### Repas sans viande :

Lundi : Poisson papillote  
Mardi : Raviolis de saumon  
Jeudi : Hoki sauce miel

Présence de porc signalée par \*

### Légende :

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



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.

