

Semaine 8
(5é.)



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

Lundi

Céleri

 **Sauté de porc**

Flageolets

Coulommiers

 **Crème dessert chocolat**

Mardi


Salade de lardons aux croûtons

Mignonettes d'agneau sauce tomate

 **Coquillettes**

Purée de fruits

Mercredi

 **Salade carnaval**

Moelleux de poulet à la milanaise

Petits pois

Yaourt au sucre de canne

Jeudi

Taboulé

Bœuf bourguignon

 **Carottes vapeur**

Emmental

Fruits

Vendredi

Carottes râpées et maïs

Poisson pané

Purée de légumes

Petits suisses X2

* Plats composés
** Sans sauce



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

Nos salades et plats composés (*)

Salade de lardons aux croûtons : salade verte, lardons, croûtons

Salade carnaval : Farfalles, dès de tomate, batonnets de carottes, maïs, dès de concombre, vinaigrette

Taboulé : semoule de blé, tomate, pon, citron, assaisonnement



Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes
- Viandes, poissons, œufs
- Matières grasses cachées
- Céréales, légumes secs
- Produits laitiers
- Produits sucrés



L'origine du bœuf bourguignon



Plat dominical traditionnel, le bœuf bourguignon est un mets originaire de Bourgogne, en France. Il tient son nom des deux produits bourguignons qui le composent : le bœuf et le vin rouge. La Bourgogne étant réputée pour ses élevages bovins, en particulier de charolais et la réputation des vins de son vignoble. Le bœuf bourguignon est un plat emblématique de la cuisine bourguignonne et de son terroir. Il serait, à l'origine, un plat de prédilection des paysans les jours de fête avant de devenir un plat traditionnel dominical.

