



Semaine 5
(5é.)



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

Rosette

Sauté de dinde aux fruits des bois **N**

Pommes vapeur

Fruit de saison

Salade aux dés de fromages

Nuggets de blé ketchup dosette

Lentilles

Bûchette au chèvre

Compote de pomme

Produit Bio Pommes de terre AB mimosa

Sauté de bœuf

Haricots beurre

Fromage blanc

Biscuits

Produit Bio Velouté de légumes AB à la vache qui rit

Tortis à la carbonara*

Fruit de saison

Produit Bio Betteraves

Curry de poisson

Riz landais

Saint paulin

Crêpe

* Plats composés
** Sans sauce

N Nouveauté



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

Nos salades et plats composés (*)

Salade aux dés de fromage : salade verte, tomate, épaule, fromage

Pommes de terre mimosa : pommes de terre, oeuf, cerfeuil, estragon, persil, vinaigrette



Les groupes d'aliments :

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



Les crêpes de la Chandeleur



Le 2 février, on célèbre la Chandeleur. Ce jour est l'occasion de préparer des crêpes. Mais d'où vient cette bonne tradition ?

Cette tradition se rapporte à un mythe lointain selon lequel si on ne faisait pas de crêpes le jour de la chandeleur, le blé serait perdu pour l'année. D'ailleurs, en faisant les crêpes, il faut respecter une autre coutume, celle de la pièce d'or. En effet, les paysans faisaient sauter la première crêpe avec la main droite tout en tenant une pièce d'or dans la main gauche. Ensuite, la pièce d'or était enroulée dans la crêpe avant d'être déposée en haut de l'armoire jusqu'à l'année suivante. On récupérait alors les débris de la crêpe de l'an passé pour donner la pièce d'or au premier pauvre venu. Si tous ces rites étaient respectés, la famille était assurée d'avoir de l'argent toute l'année.