



Semaine 49

Lundi



Mardi

Repas biologique

Mercredi

Jeudi



Vendredi

Repas biologique

Les groupes d'aliments

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

Salade Marco Polo

Escalope viennoise

Produit de saison **Légumes façon thaï**

Yaourt sucré

Moelleux au caramel beurre salé

Salade de pommes de terre

Sauté de porc aux raisins secs*

Produit de saison **Carottes sautées**

Carré frais

Dessert vanille caramel

Salade d'endives Produit de saison

Tajine d'agneau miel et abricots

Fromage fouetté Mme Loïk

Produit de saison **Fruit**

Salade verte iceberg

Gratin de poisson aux fruits de mer

Riz de Camargue Circuit court

Emmental

Compote pomme-ananas

Haricots verts en salade Produit de saison

Steak de bœuf à la provençale

Pennes à l'emmental

Brie

Fruit Produit de saison

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



« Maël, le caramel » t'informe :

Lundi, un biscuit au caramel beurre salé !
Obtenu grâce à la cuisson du sucre et de l'eau,
le caramel au beurre salé est le mélange de caramel
auquel on ajoute du beurre salé.
Dans les années 70, le chocolatier breton, Henri Le Roux,
inventa un bonbon au caramel beurre salé
dans lequel il incorpora noix, noisettes, amandes concassées...
Ce maître caramélière remporta de nombreux prix et récompenses
avec ses confiseries et fut connu jusqu'au Japon !
Le caramel beurre salé est utilisé sous de nombreuses formes :
bonbons, pâte à tartiner, barres glacées, brioches, sirops...
Ce délice breton rencontre beaucoup de succès partout dans le monde
et les japonais en sont particulièrement friands.



Choix de la semaine
Entrée : **Potage de légumes**
Légume : **Haricots plats**

Choix du vendredi
Poisson pané

Origine de nos viandes bovines
- Veau : France

