

Menus du 1^{er} au 7 février 2021



MENU de BRETAGNE

Mardi
Carottes Nantaises
Galette de Sarrasin à composer
(Jambon, gruyère, champignons)
Curé Nantais
Crêpe au Sucre



Vendredi
Betteraves **BIO** à la Vinaigrette
Choucroute
Garnie
Barre d'Ananas



Lundi
Salade Piémontaise
Roulé au Fromage
Gratin de courge au lait de Quincieu
Pomme Régionale



Jeudi
Filet de Colin à l'Oseille
Carottes **BIO** sautées
Bournette du Vercors
Liégeois au Chocolat



Ce sont les Hollandais qui ont introduit le Blé Noir (Sarrasin). La graine était transformée en farine, ce qui permettait de nourrir toute la famille. Au moins une fois par semaine, on fabriquait des crêpes ou galettes sur une Billig.



PARCS NATURELS REGIONAUX de BRETAGNE
d'Armorique
du Golfe du Morbihan
de la Brière



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.