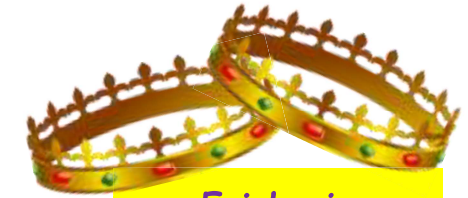




Restaurant scolaire

Semaine du 6 au 10 janvier 2020



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Epiphanie
Entrée	Potage	Rosette*	Céleri rémoulade	Crêpe au fromage	Cœur de scarole
Plat principal	Raviolis au bœuf + râpé	Cordon bleu de volaille	Colombo de poisson	Omelette	Aiguillette de poulet au jus
Légume Féculent	***	Poêlée brocolis et champignon	Pommes rôties aux petits légumes	Haricots verts	Riz
Produit laitier	Fromage blanc sucré	Croc lait	Flan nappé caramel	Carré président	Mont de Lacaune de la Laiterie Fabre
Dessert	Galette bretonne	Fruit	Compote	Fruit	Brioche des rois
Les groupes d'aliments :	Fruits et légumes	Viandes, poissons œufs	Céréales, légumes secs	Matières grasses cachées	Produits laitiers
			* Présence de porc		Produits sucrés

L'Épiphanie

A l'épiphanie, la tradition veut que pour le "Jour des rois", nous partageons un gâteau appelé galette. Quel régal !

Selon la région, il s'agit soit d'un gâteau feuilleté à la frangipane soit d'un gâteau brioché. Dans cette galette est dissimulée une fève. Celui qui mange la part contenant la fève est déclaré roi. La coutume veut que le plus jeune de la famille se glisse sous la table pour désigner qui aura quelle part. Ainsi, personne ne peut tricher.

On pose ensuite une couronne sur la tête du roi qui doit alors choisir sa reine (ou le contraire).
Vive le roi ! Vive la reine !

De quoi sont composées nos sauces ?

Sauce Colombo : carottes, fumet de poisson, épice colombo, roux.

