



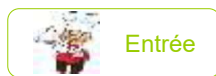
Lundi

Mardi

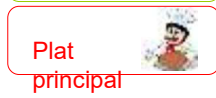
Mercredi

Jeudi

Vendredi



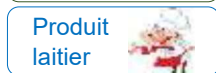
Entrée



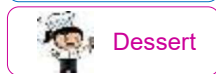
Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Potage

Jambon grill*

Gratin dauphinois

Mont de Lacaune de la Laiterie Fabre

Fruit

Crêpe au champignon

Tarte aux légumes

Haricots verts

Suisse arôme

Spéculos

Salade de pommes de terre

Boulette d'agneau sauce romarin

Choux romanesco persillés

Tartare nature

Compote

Concombre nature

Poisson pané + citron

Pennes sauce tomate

Vache qui rit

Gaufre liégeoise

Carottes râpées vinaigrette

Couscous au poulet

Yaourt sucré la Vache Occitane

Fruit



Les groupes d'aliments :



* Présence de porc

Nos sauces :

Sauce romarin : oignons, romarin, roux, bouillon, jus.

Nos Entrées :

Salade de pommes de terre : pommes de terre, tomates, maïs, cornichons, mayonnaise.

Pourquoi les carottes sont-elles oranges ?

La carotte telle que la connaissaient nos ancêtres avant les années 1100 était de couleur blanche. Elle était beaucoup consommée par la population mais elle n'avait pas sa place dans les assiettes des rois de l'époque.

Une autre variété de carotte était cultivée en Syrie et possédait des couleurs allant du rouge au violet.

Au 16ème siècle, un botaniste hollandais voulut montrer sa fidélité en faisant un cadeau au Prince d'Orange de la Maison d'Orange, la famille régnante de l'époque. Il procéda à des croisements et des sélections de carottes rouges et de carottes blanches pour finalement obtenir la fameuse couleur orange de la carotte telle que nous la connaissons aujourd'hui.

Comme cette nouvelle espèce était bien plus agréable à manger que son ancêtre blanche, elle se fait une place sur les tables du Prince, avant de s'exporter dans les autres pays puis dans le monde.

