

C'est nouveau
à la cantine



La Bretagne à l'honneur au menu des enfants



du lundi 1er au vendredi 5 février 2021

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Semaine 5	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Jus de pommes Bio breton	MENU SANS VIANDE Salade piémontaise Maison	Betteraves Bio et dés de pommes Bio d'Inguiniel	Soupe de poissons Gruyère râpé Bio et croûtons	Pâté de campagne Ty Producteur
	Bœuf mode	Omelette	Kig Ha Farz	Galette au jambon et au fromage	Poisson frais sauce aux algues
	Carottes vichy Bio	Ratatouille	Curé nantais	Salade verte	Kouing patatez
	Le Petit Breton	Crème au caramel Bio de la Ferme de Kerdestan	Kiwi Bio de Caudan	Galette pomme-caramel	Yaourt Bio brassé sur lit de fruits de la ferme de Kerdestan
	Gâteau Breton	Biscuit La Lorientaise	Banane et yaourt Bio nature sucré		

Filières qualité



Produit issu de l'agriculture Biologique : jus de pommes, crème au caramel, betteraves, pommes, saucisse (Kig Ha Farz), kiwi, gruyère râpé, yaourt nature, yaourt brassé



Origine France, bœuf race à viande Blonde d'Aquitaine Label Rouge : bœuf



Filière Bleu Blanc Cœur: omelette



Poisson frais du Port de pêche de Keroman



LES ALGUES FRAICHES

Les algues consommées le 5 février sont récoltées en Bretagne !

Les algoculteurs cultivent en mer ou en bassin d'eau de mer à terre, plusieurs espèces d'algues comme la dulse, le laitue de mer et la nori. Elles sont cueillies à pieds par ces agriculteurs marins.

Elle se dégustent en tartare sur des toasts ou comme à la cantine dans une sauce crémeuse pour accompagner le poisson.

