

Semaine 37 (5é.)

 Entrée

 Plat principal

 Légume Féculent

 Produit laitier

 Dessert

Lundi

Accras de morue

Rôti de dinde sauce forestière

 **Lentilles**

Compote pommes abricots

Mardi

 **Betteraves**

Filet de poisson meunière sauce tartare

 **Riz**

Petits suisses X2

Mercredi

Crêpe au fromage

Escalope viennoise**

 **Salade onnière de légumes**

Fromage frais sucré

Jeudi

Cervelas

 **Sauté de bœuf**

Carottes

Fruit

Vendredi

 **Duo de crudités**

Burger de bœuf

 **Frites**

Riz au lait



Cuisiné par le chef



Nouveauté



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

Nos salades et plats composés (*)

Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpé



Les groupes d'aliments :

 Fruits et légumes

 Viandes, poissons œufs

 Matières grasses cachées

 Céréales, légumes secs

 Produits laitiers

 Produits sucrés



L'origine de la betterave rouge

L'histoire culinaire de la betterave rouge est relativement récente. Chez les Romains, c'est un légume peu estimé et les pauvres utilisent surtout les feuilles.

L'utilisation des racines ne remonte pas au-delà de la Renaissance. A cette époque, la betterave est introduite en Italie, plus particulièrement en Toscane. Les Italiens l'améliorent et en répandent l'usage dans les autres pays d'Europe. Elle connut alors un grand succès en Allemagne, mais aussi dans les autres pays comme la France.

Le terme « betterave » est apparu dans la langue française au XVIIème siècle. Il dérive de « bette », plante dont la betterave est directement issue, et de « rave », qui désigne toute plante potagère que l'on cultive pour sa racine.