

# Menus du 1<sup>er</sup> 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



MENU ALTERNATIF

**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.