

Prochain menu
à thème

MENU ESPAGNOL

Mardi 4 juin

semaine du 27 mai au 2 juin

Lundi

Céleri rémoulade

Blanquette de volaille 

Riz aux petits pois

Yaourt nature

Compote



Jeudi

Crêpe au fromage

 Moussaka

Fromage blanc aux fruits

Fruit "local"

Mardi

Salade P de T ciboulette

Jambon grillé

(Cuisse de poulet rôtie)

Epinards béchamel



Fromage

Fruit

Vendredi

Salade de tomate bio 
au basilic

Coquille de poisson

Blé

Fromage

Flan nappé de caramel

Le blé dur

Dans les pays méditerranéens, le blé dur est, depuis l'Antiquité, une des bases de l'alimentation. Il n'est pas consommable cru et sa cuisson est lente et longue.

Dans les années 1990, une coopérative, avec l'aide de l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique), a financé le développement d'un procédé de pré-cuisson qu'elle fait breveter.

Les promoteurs construisent une usine et lancent le produit sous le nom d'Ebly en 1999. La cuisson est alors réduite à 10-12 minutes.



Viande de bœuf d'origine française



Volaille d'origine française



Produit issu de l'agriculture biologique



Viande de bœuf ou de veau, né, élevé, abattu et transformé en Rhône-Alpes



Viande de porc, né, élevé, abattu et transformé en Rhône-Alpes

Entre parenthèses, plat sans porc

Possibilité de modifications
selon approvisionnement