

QUOI DE NEUF CETTE SEMAINE ?

LA SEMAINE DES PAINS !

Il existe une multitude de variétés de pains en fonction des farines utilisées et des ingrédients pour personnaliser le pain.

Nous avons sélectionnés 5 pains différents pour cette semaine :

Le pain aux figues : Notre boulanger ajoute des figues séchées.

Il sera servi le lundi avec le sauté de porc au caramel.

Le pain aux céréales : C'est un mélange de céréales, qui contient du lin brin, du lin jaune, de l'orge du millet et de l'avoine.

Il sera servi le mardi.

Le pain aux maïs : Notre boulanger ajoute une farine au maïs et des graines de tournesols. Il sera servi pour le repas du mercredi.

Le pain provençal : Notre boulanger ajoute des tomates séchées et des herbes de Provence. Il sera servi le jeudi.

Le pain vérano : Notre boulanger ajoute des graines de courges, tournesol, quinoa, basilic, curcuma, oignon et ail.

Ce pain sera servi le vendredi avec le couscous.

LEGUME PEU CONNU : LE PANAIS

Le Panais est un légume, à ne pas confondre avec le poisson panné !

Cru comme cuit, le panais révèle une agréable saveur sucrée.

Ce légume cousin de la carotte contient de nombreux minéraux et vitamines.

Il sera à l'honneur cette semaine dans le couscous végétarien avec d'autres légumes, comme la courgette **bio**, la carotte **bio** accompagné de pois chiche **bio** du tarn et de semoule **bio** !



DU 28 SEPT. AU 2 OCTOBRE 2026



Collectivités
Restauration Collective en circuit court depuis 1996