

## Le sais-tu ?

**Pourquoi y a-t-il une fève dans la galette des Rois ?**

La présence de la fève dans la galette des Rois remonte à la tradition romaine : c'est ainsi que l'on désignait le « Prince des Saturnales ». L'origine de la fève en faïence semble remonter quant à elle au Moyen-Âge. À cette époque, le fait d'être désigné roi pouvait s'accompagner d'un gage : offrir une tournée générale à toute l'assistance. Certains tentaient d'échapper à cet « honneur » en avalant la fève, elle aurait donc été remplacée par une version non comestible. Suivant les époques et la région, elle peut être occasionnellement remplacée par une pièce d'or ou d'argent.

## LÉGENDE

Légumes et fruits crus

Légumes et fruits cuits

Plat protidique

Féculent

Produit laitier

Produit lipidique



## Menu de janvier 2024



<p><b>lundi 8</b></p> <p>taboulé  <b>paupiette de saumon</b>            haricots verts  <b>fromage fondu</b>            galette des rois</p> 	<p><b>mardi 9</b></p> <p>râpé de carottes  <b>escalope de poulet au curry</b>            lentilles vertes  <b>fromage blanc sucré</b></p> 	<p><b>jeudi 11</b></p> <p><b>soupe de légumes</b>  <b>cordons bleus</b>            légumes du soleil            brie            clémentine</p> 	<p><b>vendredi 12</b></p> <p>chicorée scarole avocat  <b>saucisse de Toulouse</b>            céréales gourmandes  <b>flan nappé de caramel bio</b></p> 
<p><b>lundi 15</b></p> <p><b>pâté de campagne</b>            pâtes à la carbonara  <b>fromage à tartiner</b>            pomme</p> 	<p><b>mardi 16</b></p> <p><b>velouté de potiron</b>  <b>poisson pané</b>  <b>poêlée de légumes verts</b>            comté            poire</p> 	<p><b>jeudi 18</b></p> <p>betteraves crues  <b>sauté de dinde</b>            semoule            petits suisses</p> 	<p><b>vendredi 19</b></p> <p>méli mélo de crudités  <b>petit brin de veau</b>  <b>gratin de chou fleur</b>            et brocoli            yaourt nature sucré</p> 
<p><b>lundi 22</b></p> <p><b>céleri rémoulade</b>  <b>escalope de porc</b>            pommes de terre vapeur  <b>liégeois à la vanille</b></p> 	<p><b>mardi 23</b></p> <p><b>chou rouge</b> aux pommes  <b>boulettes d'agneau</b>            tortis à la tomate  <b>fromages variés</b>            banane</p> 	<p><b>jeudi 25</b></p> <p>endives aux noix  <b>filet d'églefin</b>  <b>carottes à la crème</b>            tomme grise            fruits au sirop</p> 	<p><b>Menu végétarien</b></p> <p>salade verte <b>duo de fromages</b>  <b>nuggets de légumes</b>            courgettes            crème dessert caramel</p> 
<p><b>lundi 29</b></p> <p>carottes râpées et olives  <b>émincé de volaille mariné</b>            frites  <b>entremet chocolat maison</b></p> 	<p><b>mardi 30</b></p> <p><b>betteraves cuites</b>  <b>sauté de porc</b>            riz            Saint Nectaire            poire</p> 		

Les menus peuvent varier en fonction des livraisons, merci de votre compréhension.