

Restauration scolaire du 29 novembre au 03 décembre 2021

LUNDI

Betteraves vinaigrette



Filet de poisson
Riz créole



Fromage
Fruit de saison



MARDI

Salade bulgare



Hachis parmentier



Laitage



MERCREDI

Salade coleslaw

(Carottes râpée, chou blanc)



Pièce du volailler
Pommes frites



Fromage
Compote bio



JEUDI

Endives océane



Pièce du boucher
Duo de pommes de terre et haricots verts



Fromage blanc bio



VENDREDI

Potage aux légumes de saison



Pâte à la mexicaine
(Pâte, haricots rouges, maïs, oignons, épices...)



Emmental
Dessert gourmand



ENTRÉE

PLAT

PRODUIT LAITIER
DESSERT

Afin de vous garantir une fraîcheur et une qualité optimales, certains produits peuvent être manquants.



Bio



Fait maison



Produits locaux

L'histoire du hachis parmentier

C'est à Antoine Parmentier, qui a vécu au XVIIIe siècle, que l'on doit l'invention du hachis qui porte son nom. Agronome, nutritionniste, il vante au roi Louis XVI qu'il sert les mérites de la pomme de terre qui vient tout juste d'être importée d'Amérique du Sud. Pour y parvenir, il obtient de pouvoir lui servir plusieurs plats à base de pommes de terre. Le roi apprécie : le légume peut être diffusé en France.

le zoom de la semaine

Les pommes de terre étaient données aux animaux: Mais comme une vilaine rumeur prétend que les pommes de terre propagent des maladies, celles-ci sont cultivées pour être données aux animaux. Personne ne songe alors à les manger ! Aussi Parmentier ruse-t-il : il obtient du roi Louis XVI de pouvoir faire garder des champs de pomme de terre le jour par des soldats. Mais les champs restent sans protection la nuit ! Bien évidemment, cela suscite la convoitise, les plans de pommes de terre sont chapardés pendant la nuit, puis replantés ailleurs

Antoine Parmentier a inventé des recettes à base de pommes de terre. Reste à savoir comment accommoder les pommes de terre. C'est là que le génie de Parmentier excelle : il invente plusieurs recettes de plats composés de pommes de terre, dont celle du hachis, recettes qui sont ensuite publiées notamment dans la Gazette de France, le journal de référence de l'époque ! Ces recettes deviennent populaires, les pommes de terre avec...

