



Semaine des saveurs

du 12 au 16 octobre 2020

Découvrir les signes de qualité autour des fromages et des spécialités culinaires.



Colombes

Lundi 12 octobre

Fromage du jour :

Pont l'Évêque AOP

Fromage de Normandie

Salade de maïs

Sauté de veau à la normande 

S/V Émincé de légumes à la normande

Harengs verts

Pomme

Mercredi 14 octobre

Fromage du jour :

Munster AOP

Fromage d'Aboce

Chou-mugé vinaigrette

Stucisse végétale type Francfort

Pâtes chaciennes «splitzle» IGP 

Raisins

Vendredi 16 octobre

Fromage du jour :

Manchego AOP

Fromage de Picardie

Betteraves vinaigrette

Mustarde 

Duo de riz blanc et sauvage

Banane BIO

Mardi 13 octobre

Fromage du jour :

Chasselas AOP

Fromage de Bourgogne

Môche aux croûtons

Poulet à la bourguignonne 

S/V Filet de saumon à la bourguignonne

Pommes de terre vapeur BIO

Purée de pêche



Jeudi 15 octobre

Fromage du jour :

Pérou de Brebis (en fromage)

Fromage du Massif Central

Carottes râpées

Rôti de porc à la diable

S/V Nuggets de boeuf et sauce diable

Lentilles vertes du Puy 

Tarte Bourdaloue



S/V (Colombier)





Lundi 12 octobre

- Fromage du jour :
Pont l'Évêque AOP,
Fromage de Normandie
- Salade de maïs
- Soufflé de veau à la normande
- Haricots verts
- Pomme

Mercredi 14 octobre

- Fromage du jour :
Munster AOP,
Fromage d'Ainaco
- Chou-rouge vinaigrette
- Saucisse végétale type Francfort
- Petites choucroutes « spätzle » IGP
- Raisins

Vendredi 16 octobre

- Fromage du jour :
Mouresc AOP,
Fromage de Picardie
- Betteraves vinaigrette
- Neuchâtel
- Duo de riz blanc et sauvage
- Banane BIO

Mardi 13 octobre

- Fromage du jour :
Chablis AOP,
Fromage de Bourgogne
- Mâche aux croûtons
- Poulet à la Bourguignonne
- Pommes de terre vapeur BIO
- Purée de pêche



Jeudi 15 octobre

- Fromage du jour :
Péail de brebis fermière d'Avesnois,
Fromage de Meuse Central
- Cépettes râpées
- Rôti de porc à la diable
- Jambon de chèvre à la châtaigne
- Lentilles vertes du Puy
- Tarte Bourdaloue



IGP (Clichy)



JEU



Parmi ces aliments, lequel ne peut pas être un **LABEL ROUGE** ?



Poulet



Miel



Cordon bleu

Alors que pour les aliments qui peuvent porter le Label Rouge, il existe une liste de régions et de pays autorisés à leur fabrication.

Où sont cultivées les lentilles du Puy ?



Alors que pour les aliments qui peuvent porter le Label Rouge, il existe une liste de régions et de pays autorisés à leur fabrication.

Pourquoi le nom des pâtes alsaciennes SPÄTZLE vient-il du diminutif «Spatzen» signifiant moineaux en dialecte local ?



Car les moineaux adorent manger des spätzles



Car les spätzles ressemblent à un nid d'oiseau



Car les alsaciens se mettent à chanter quand ils mangent des spätzles

Alors que pour les aliments qui peuvent porter le Label Rouge, il existe une liste de régions et de pays autorisés à leur fabrication.