

QUOI DE NEUF CETTE SEMAINE ?

LA SEMAINE DES PAINS !

Le saviez vous ? il existe une **multitude** de variétés de **pains** en fonction des farines utilisées et des ingrédients pour personnaliser le pain. Tous ces pains contiennent de la farine de tradition française, de la levure, de l'eau et du sel auquel se rajouter les ingrédients spécifique aux différentes variantes.

Difficile de dénombrer toutes les variétés de pains, mais pour vous les faire découvrir cette semaine, nous en avons sélectionnés 5 :

Le pain provençal :

Notre boulanger ajoute des tomates séchées et des herbes de Provence. Ce pain sera servi le lundi avec notamment le **veau Bio** du Tarn !

Le pain aux maïs :

Notre boulanger ajoute une farine au maïs et des graines de tournesols. Ce pain sera servi le mardi.

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 mercredi avec la choucroute.

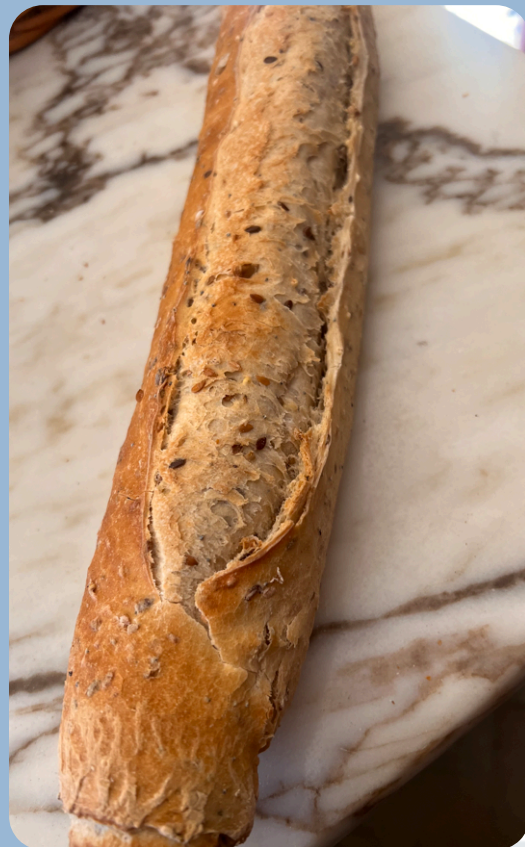
Le pain aux figues :

Notre boulanger ajoute des figues séchées. Il sera servi le jeudi avec le sauté de poulet au citron.

Le pain complet :

Notre boulanger rajoute la farine au son. Ce pain sera servi le vendredi avec les coquillettes **Bio** au thon.

Bonne dégustation !



DU 10 AU 14 MARS 2025



Collectivités
Restauration Collective en circuit court depuis 1996