

Adafia

Période du lundi 25 novembre 2019 au vendredi 06 décembre 2019



Radis noir



Céleri



Le biscôme est une sorte de pain d'épice plat, de couleur brune, à pâte semi-dure et au goût épicé. Une spécialité qui se déguste le 1er samedi de décembre à Fribourg pour la fête de la Saint Nicolas, patron de la ville.

<p style="text-align: center;"><u>Lundi 25 novembre</u></p> <p>Salade mêlée</p> <p>Cordon bleu de volaille (Suisse)</p> <p>Riz basmati</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Liegeois pomme abricot framboise</p> <p>Pain maison GRTA</p>	<p>En Europe nous connaissons les carottes blanches, noires, rouges. La carotte orange est le produit d'une intervention humaine au XVIe siècle. Des variétés de carottes à chair rouge et à chair blanche ont été croisées pour obtenir une belle carotte orange.</p>	<p style="text-align: center;"><u>Lundi 02 décembre</u></p> <p>Salade de betterave cuite</p> <p>Chasse ou gigot d'agneau (Irlande)</p> <p>Spaetzli</p> <p>Poêlée de légumes automnale</p> <p>Clémentine</p> <p>Pain maison GRTA</p>	<p>La betterave est cultivée pour sa racine charnue, et utilisée pour la production du sucre, comme légume dans l'alimentation humaine, comme plante fourragère, et plus récemment comme carburant avec le bioéthanol.</p>
<p style="text-align: center;"><u>Mardi 26 novembre</u></p> <p>Salade de céleri frais</p> <p>Gratin de pâtes au jambon (Suisse)</p> <p>Bâtonnière de légumes</p> <p>Crêpe</p> <p>Pain maison GRTA</p>	<p>Pourquoi gratin ? Autrefois on grattait le fond, la croute qui avait attaché au plat, Au 19e siècle, le terme Gratin désignait la partie dorée supérieure d'un plat passé au four. Dès la fin du 19e siècle c'est aussi devenu une expression populaire qui désigne l'élite de la société.</p>	<p style="text-align: center;"><u>Mardi 03 décembre</u></p> <p>Kebab de volaille (Suisse)</p> <p>Boullgour</p> <p>Crudités assorties</p> <p>Pain pita</p> <p>Compote de pomme à la cannelle maison</p>	<p>Le terme kebab, emprunté à l'arabe : كباب, kabāb, signifie « grillade », « viande grillée » et désigne différents plats à base de viande grillée dans de nombreux pays ayant généralement fait partie des mondes ottoman et perse (dont l'Inde du Nord) (Wikipedia)</p>
<p style="text-align: center;"><u>Jeudi 28 novembre</u></p> <p style="text-align: center;">Amérique du sud</p> <p>Salade de maïs</p> <p>Seco de pollo (Suisse)</p> <p>Quinoa</p> <p>Légumes racines</p> <p>Fruit frais</p> <p>Pain maison GRTA</p>	<p>Le quinoa est une plante cultivée depuis plus de 5 000 ans sur les hauts plateaux d'Amérique du Sud. Comme la pomme de terre ou le maïs, le quinoa était à la base de l'alimentation des civilisations d'Amérique du sud.</p>	<p style="text-align: center;"><u>Jeudi 05 décembre</u></p> <p>Salade verte</p> <p>Filet de colin Tempura</p> <p>Riz blanc</p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>Calin sur lit de fruits</p> <p>Pain maison GRTA</p>	<p>Le ou la tempura est un assortiment de beignets, à la fois très savoureux et très digeste, populaire au Japon depuis le XVIIe siècle.</p>
<p style="text-align: center;"><u>Vendredi 29 novembre</u></p> <p>Salade de radis noir</p> <p>Filet de saumon sauce curry</p> <p>Galette de roësti</p> <p>Endives braisées</p> <p>Yogourt myrtilles</p> <p>Pain maison GRTA</p>	<p>Le savais-tu ? Il y a longtemps les radis, légumes peu chers, accompagnaient les boissons dans les bars (à la place des cacahuètes actuellement) Le radis noir se récolte en automne.</p>	<p style="text-align: center;"><u>Vendredi 06 décembre</u></p> <p style="text-align: center;">Menu de la Saint Nicolas</p> <p>Crème de bolet</p> <p>Filet de poulet (Suisse) aux agrumes</p> <p>Pâtes</p> <p>Poêlée de légumes oubliés</p> <p>Pain d'épices maison</p> <p>Pain maison GRTA</p>	<p>Saint-Nicolas, patron de la ville de Fribourg, est connu pour être le protecteur des enfants. Evêque turc de Myre ayant vécu au IVe siècle, il se serait fait connaître par sa charité et sa bienveillance, notamment envers les enfants dont il était un fervent défenseur.</p>