

MENU DE LA SEMAINE

Bonne année !

MARDI 3 JANVIER

Velouté de légumes 

Cuisse de poulet

Haricots verts

Riz au lait

JEUDI 5 JANVIER
MENU VÉGÉTARIEN

Radis noir / beurre 

Saucisse / Lentilles 

Crème dessert

Pomme

VENDREDI 6 JANVIER

Carottes râpées 

Tartiflette végétarienne 

Galette des rois

 Produits bio

 Origine France

 Plat fait maison

 Produit local / de la ferme

 Produits frais

 Appellation d'Origine Protégée

ÉPIPHANIE

L'Épiphanie est une fête catholique marquant la nuit où les Rois mages, venus d'Orient guidés par une étoile, auraient apporté des présents jusque dans la crèche de Bethléem où se trouvait l'enfant Jésus. Fixée le 6 janvier, où le premier dimanche de janvier suivant le jour de l'an dans les pays où l'Épiphanie n'est pas un jour férié, cette date est parfois propice à l'échange de cadeaux pour rappeler ceux de Gaspard, Melchior et Balthazar.



Cependant, l'origine de la galette n'aurait rien de religieux et remonterait sans doute aux Romains qui fêtaient les "Saturnales" après la mi-décembre. C'est une période de trêve où la puissance des maîtres sur leurs esclaves était suspendue. On s'offrait alors des présents et on partageait ensemble les arts de la table. Au moment du gâteau, une fève glissée à l'intérieur désignait le roi d'un jour !

En France, la tradition est de partager la galette des rois. C'est autour du 13ème - 14ème siècle qu'apparaissent les premières traces de gâteau du partage lors de l'Épiphanie. Le gâteau est partagé en autant de parts que de personnes présentes plus une : la part du pauvre.

La tradition de la fève remonte à la même époque. Pour la première fois à Besançon des moines ont commencé à élire leur chef de chapitre en mettant une pièce d'or dans un morceau de pain. Le pain a ensuite été remplacé par une couronne de brioche et la pièce d'or par une fève, plus économique. Aujourd'hui, la tradition est d'envoyer l'enfant le plus jeune, censé être le plus innocent, sous la table, afin qu'il choisisse "à l'aveugle" à quel convive sera attribuée chaque part.

La galette des rois prend des formes et des parfums variés selon les régions et les traditions locales. Mais de toutes les histoires, il y en a une qui lui a donné son nom de galette des rois.