

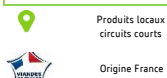
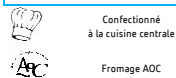


Menus Scolaire & Centre de loisirs

Du 17 au 21 Janvier 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade coleslaw Céleri rémoulade	Potage Choisy (à base de laitue)	Salade de blé à la Parisienne Taboulé au boulgour	Salade Buffalo (Laitue Iceberg, haricots rouges, maïs et vinaigrette à l'érable) Radis au fromage blanc ciboulette
Daube d'agneau	Jambon blanc	Filet de lieu au curry	Omelette au fromage	Lasagnes au bœuf
Filet de merlu Bouillabaisse	Pané de blé au fromage et épinards			Lasagnes au saumon
Semoule	Purée de pommes de terre et potiron	Riz Pilaf	Haricot verts persillés	
Cantal Montboissier		Bûchette Mi chèvre Coulommiers	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Fromage fondu Président Cotentin nature
Pomme Orange	Stracciatella aux copeaux de chocolat Panacotta au caramel	Clémentine	Banane	Purée de fruits



* sous réserve d'approvisionnement chez notre fournisseur

ZOOM sur :

RECETTE

MOUSSE STRACCIATELLA

Ingrédients pour 4 personnes :

125g Chocolat blanc
30cl Crème liquide très froide
50g Mascarpone
2cuil. à café Sucre glace
80g Chocolat noir



Préparation :

Cassez le chocolat blanc en morceaux, mettez-le dans une jatte et ajoutez 10 cl de crème liquide. Faites fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes, sans faire trop chauffer.

Coupez le feu, mélangez soigneusement pour lisser. Délayez progressivement le mascarpone avec le reste de crème liquide, puis montez en Chantilly, au fouet électrique ou au batteur, en incorporant le sucre glace quand elle commence à prendre.

Incorporez délicatement cette chantilly au mascarpone dans le chocolat blanc fondu. Râpez grossièrement le chocolat noir, puis mélangez-le très délicatement dans la mousse.

Répartissez dans des bols ou ramequins hauts, placez au réfrigérateur au moins 3 h avant de servir.



La route des producteurs locaux et bio

La route des producteurs
300 Kg

Carottes
FAUILLET
47

La route des producteurs
300 Kg

Potiron
LOT ET
GARONNE 47

La route des producteurs
520 Kg

Pommes
CLERMONT
DESSOUS 47

La route des producteurs
80 Kg

Chou blanc
LOT ET
GARONNE 47

La route des producteurs
1000 Kg

Pomme de terre
FAUILLET
47





Menus Scolaire & Centre de loisirs

Du 24 au 28 Janvier 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Fantaisie (Frisée, chou chinois et chicorée) Céleri rémoulade		Salade des Antilles (laitue, croûtons et vinaigrette à l'ananas et pamplemousse) Salade de chou chou	Potage de légumes	Pizza à la tomate et olives
Croustillant au fromage	Filet de hoki Armoricaïne	Rôti de dinde au jus Filet de limande potiron et curcuma	Saucisse de Toulouse Omelette nature	Sauté de bœuf Dijonnaise Stick végétarien nature
Carottes persillées	Boulgour	Pommes smiles	Lentilles à la Paysanne	Epinards béchamel
Edam Montboissier	Fromage blanc aux fruits Fromage blanc nature et sucre	Tomme blanche Carré de l'Est	Carré frais	
Eclair au chocolat Chou vanille	Pomme	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	Coupelle de compote de pommes fraises Coupelle de compote de pommes banane	Kiwi

Confectionné à la cuisine centrale
 Fromage AOC

Produits locaux circuits courts
 Origine France

Agriculture Biologique
 MSC durabilité de l'activité de pêche d'HALIEUTIS.

Bœuf Race à viande
 Viandes Label Rouge

Nouveauté
 Volaille certifiée

* sous réserve d'approvisionnement chez notre fournisseur

ZOOM sur :

RECETTE MINI FROMAGE PANE

Ingrédients (2 personnes) :

- 8 Mini-fromages Chapelure
- Farine
- 2 Oeufs
- Beurre(un peu)



Préparation :

Retirer les coques des fromages.

Préparer trois assiettes creuses, l'une contenant la farine, l'autre les deux œufs battus et la troisième la chapelure.

Rouler les fromages un par un dans la farine en enlevant l'excédent, puis dans les œufs et la chapelure. Pour une panure plus croquante repasser les fromages dans les œufs puis la chapelure.

Dans une poêle faire fondre du beurre puis cuire les fromages panés environ 3 minutes de chaque coté.

Servir immédiatement, le temps que c'est encore chaud et que le fromage coule



La route des producteurs locaux et bio



La route des producteurs
 900 Kg

Carottes LANDES 40

La route des producteurs
 50 Kg

Laitue LOT ET GARONNE 47

La route des producteurs
 770 Kg

Pommes CLERMONT DESSOUS 47

La route des producteurs
 730 Kg

Kiwi FEUGAROLLES 47

La route des producteurs
 200 Kg

Pomme de terre FAUILLET 47