



Menus Scolaire

Du 17 au 21 Janvier 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de betteraves	Salade coleslaw	Potage Choisy (à base de laitue)	Salade de blé à la Parisienne	Salade Buffalo (Laitue Iceberg, haricots rouges, maïs et vinaigrette à l'érable)
Rôti d'agneau farci Sauce Chasseur	Jambon blanc	Filet de lieu au curry	Omelette au fromage	Lasagnes au bœuf
Filet de merlu Bouillabaisse	Jambon de dinde			Lasagnes au saumon
Semoule	Purée de pommes de terre et potiron	Riz Pilaf	Haricot verts persillés	
Cantal	Emmental	Bûchette Mi chèvre	Yaourt nature et sucre	Fromage fondu Président
Pomme	Stracciatella aux copeaux de chocolat	Clémentine	Banane	Cocktail de fruits au sirop



Confectionné à la cuisine centrale



Fromage AOC



Produits locaux circuits courts



Origine France



Agriculture Biologique



MSC durabilité de l'activité de pêche de HALIEUTIS.



Bœuf Race à viande



Viandes Label Rouge



Nouveauté



Volaille certifiée

* 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



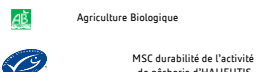
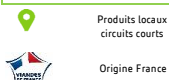
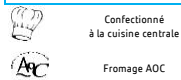


Menus Scolaire

Du 24 au 28 Janvier 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson à l'ail et cornichon Roulade de volaille et cornichon	Salade Fantaisie (Frisée, chou chinois et chicorée)	Salade des Antilles (laitue, croûtons et vinaigrette à l'ananas et pamplemousse)	Potage de légumes	Pizza à la tomate et olives
Filet de colin Armoricaine	Croustillant au fromage	Rôti de dinde au jus	Saucisse de Toulouse	Sauté de bœuf Dijonnaise
Boulgour	Carottes persillées	Filet de limande potiron et curcuma	Saucisse de volaille	Stick végétarien nature
Cantal	Edam	Pommes smiles	Lentilles à la Paysanne	Epinards béchamel
Pomme	Eclair au chocolat	Tomme blanche	Croq'lait	Fromage frais sucré
		Crème dessert vanille	Coupelle de compote de pommes fraises	Kiwi



* 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 côté.

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
330 Kg

Lentilles
LOT ET
GARONNE 47

La route des producteurs
120 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