



Menus Scolaire & Centre de loisirs

Du 06 au 10 Septembre 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade de tomates	Roulé au fromage	Melon Jaune Salade verte aux olives	Carottes râpées vinaigrette Balsamique	Melon
Filet de lieu Armoricain	Rôti d'agneau farci Chasseur	Tartiflette aux lardons Tartiflette sans porc	Axoa de bœuf	Stick végétarien nature Et Ketchup
Boulgour	Haricots verts persillés	Pont l'Évêque Saint Paulin	Riz créole	Courgettes béchamel
Yaourt aromatisé	Emmental	Mousse au chocolat Liégeois à la vanille	Mimollette	Petit moulé nature
Ananas au sirop	Banane	Mouture Pain Confiture jus de fruits	Prunes	Moelleux à la pomme et Spéculoos











* sous réserve d'approvisionnement chez notre fournisseur

Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine

ZOOM sur : Moelleux à la pomme et Spéculoos



Ingrédients pour
8 personnes :

- 3 oeufs
- 3 pommes
- 150 g de farine
- 50 g de poudre d'amandes blanches
- 3 c. à s. de crème fraîche
- 60 g de beurre mou
- 150 g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 10 spéculoos

Préparation :

1. Dans un saladier, blanchir les oeufs avec le sucre fin. Ajouter la crème fraîche, le beurre mou et mélanger. Ajouter la farine, la levure, la poudre d'amande et 6 spéculoos émiettés et mélanger. Ajouter les pommes préalablement épluchées et coupées en dés et mélanger.
2. Verser la pâte dans un moule rectangulaire garni d'un papier sulfurisé. Parsemer le dessus avec les 4 spéculoos restants émiettés grossièrement. Enfourner dans un four préchauffé à 180°C pendant 30min. Laisser refroidir sur une grille. Couper en carrés.



La route des producteurs locaux et bio

- 


- 


- 


- 


- 

