

MENUS

DU 4 SEPTEMBRE AU 20 OCTOBRE 2017

Petit rappel

- ⇒ Tous les plats que mangent les enfants sont fabriqués sur place par le chef
- ⇒ Toutes les céréales sont bio
- ⇒ La plupart des légumes et fruits proviennent du local
- ⇒ Le fromage est à la coupe
- ⇒ Les pâtisseries sont faites par le chef

La recette du mois

Les Beignets aux pommes



Ingrédients : pour 4 personnes :

Farine : 60gr

Œufs : 2

Fécule ou maïzena : 1 cuillère à café

Sucre en poudre : 50 gr

Sel : 1 pincée

Lait : 5cl

Levure de boulanger : 5 gr

Rhum/cognac ou calvados (facultatif)

Pommes : 3

Si on le désire : faire macérer les tranches de pommes dans l'alcool choisi et un peu de sucre en poudre, vidées de leur trognon, à l'aide d'un vide pomme (Cela permet de les tremper ensuite dans la pâte en les prenant par le trou central).

***Faire la pâte à frire, et la laisser reposer une bonne heure.**

***Faire chauffer l'huile de friture.**

***Tremper les tranches de pomme une par une dans la pâte à frire, et les faire dorer dans l'huile bien chaude.**


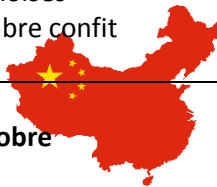
***Egoutter sur une feuille absorbante et sucrer.**

Ps : on peut utiliser aussi des poires ou de la banane

Bon appétit

<p>Lundi 4 septembre</p> <p>Céleri rémoulade Poulet rôti aux champignons Riz créole Fromage / Fruit</p>	<p>Lundi 11 septembre</p> <p>Salade Blanquette de veau Macaroni Fromage blanc Compote de pomme maison</p>	<p>Lundi 18 septembre</p> <p>Gnocchi à la tomate Sauté d'agneau Courgettes Fromage / Fruit</p>	<p>Lundi 25 septembre</p> <p>Lentilles en salade Côte de porc Purée aux brocolis (pommes de terre+brocolis) Fromage / Fruit</p>
<p>Mardi 5 septembre</p> <p>Poireaux vinaigrette Filet de cabillaud au citron Céréales gourmandes Fromage / fruit</p>	<p>Mardi 12 septembre</p> <p>Concombre vinaigrette Saucisses de Toulouse Purée de pomme de terre Fromage / fruit</p>	<p>Mardi 19 septembre</p> <p>Saucisson/beurre Dos de cabillaud sauce dieppoise Riz pilaf Fromage / Fruit</p>	<p>Mardi 26 septembre</p> <p>Salade verte Cordon bleu Haricots beurre Semoule au lait</p>
<p>Jeudi 7 septembre</p> <p>Salade verte Hachis Parmentier Yaourt Saint Genix</p>	<p>Jeudi 14 septembre</p> <p>Asperge vinaigrette Escalope de volaille Spaghetti Fromage / fruit</p>	<p>Jeudi 21 septembre</p> <p>Salade aux pistaches Raviolis frais gratinés Fromage Fraisier</p>	<p>Jeudi 28 septembre</p> <p>Salade de pâtes Œufs brouillés Ratatouille Fromage / Fruit</p>
<p>Vendredi 8 septembre</p> <p>Tomates mozzarella Rôti de dinde Carottes vichy Fromage / fruit</p>	<p>Vendredi 15 septembre</p> <p>Salade verte aux oignons fruits Choucroute garnie Flan au caramel</p>	<p>Vendredi 22 septembre</p> <p>Pomme de terre en salade Steak haché Gratin de gouge maison Fromage / Fruit</p>	<p>Vendredi 29 septembre</p> <p>Salade de tomates Poisson au citron Pomme de terre vapeur Fromage / Fruit</p>



<p>Lundi 2 octobre</p> <p>Mâche aux croûtons Boulettes de bœuf Carottes au jus Fromage / fruit</p>	<p>Lundi 9 octobre</p> <p>Carottes râpées Carbonade Potatoes Fromage / fruit</p>	<p>Lundi 16 octobre</p> <p>Salade composée Sauté de porc Blé Fromage / fruit</p>
<p>Mardi 3 octobre</p> <p>Salade verte au soja Poulet au coca Nouilles chinoises Litchis et gingembre confit</p>	<p>Mardi 10 octobre</p> <p>Salade mexicaine Burritos au poulet Flan mexicain</p> 	<p>Mardi 17 octobre</p> <p>Salade verte Rosbif Gratin dauphinois Fromage / fruit</p>
<p>Jeudi 5 octobre</p> <p>Salade de chou chinois Nems Riz cantonnais Beignets à la banane</p> 	<p>Jeudi 12 octobre</p> <p>Avocat crevette au citron Chili con carne Riz Pastel de chocolate</p>	<p>Jeudi 19 octobre</p> <p>Carottes râpées Saucisses / lentilles Fromage Tarte aux pommes</p>
<p>Vendredi 6 octobre</p> <p>Salade de pâtes Saucisses de Francfort Haricots verts Fromage / fruit</p>	<p>Vendredi 13 octobre</p> <p>Champignons à la grecque Jambon au madère Polenta Fromage / fruit</p>	<p>Vendredi 20 octobre</p> <p>Pamplemousse Saumon au citron Boulghour Fromage / fruit</p>



**Bonnes
vacances**

