

Restaurant scolaire du 04 au 29 janvier 2021



menu bio



= menu végétarien



Fait maison



vendredi 29

**Concombres vinaigrette
Spaghettis carbonara
Tarte aux poires**



Galette des rois
à la framipanone



1) Préchauffe le four à 210 °C

2) Dispose une des pâte feuilletée sur du papier sulfurisé ou dans un moule à tarte.

3) Mélange dans un saladier tous les ingrédients : poudre d'amande, sucre, œufs, beurre mou, crème fraîche, extrait d'amande amère ou rhum.

4) Étale le contenu du saladier sur la pâte, mets-y la fève.

5) Reforme la galette avec la 2ème pâte, et colle bien les bords.

6) Étale dessus le jaune d'œuf (dilué dans le lait).

7) Décore ta galette avec la pointe d'un couteau et perce des petits trous aux angles pour laisser l'air s'échapper, sinon elle risque de gonfler et de se dessécher.

8) Enfourne-la pendant 30 min environ.



Lundi 25

Carottes râpées

**Boulettes de bœuf
Semoule**

**Légumes vapeur
Yaourt vanille**

Mardi 26

**Endives en salade
Médailillon de merlu
Sauce fruits de mer
Coquillettes au beurre
Cantal**

Mercredi 27

**Assortiment de crudités
Samossas de légumes
Purée de pommes de**

terre

Choux à la crème

Jeudi 28

**Tarte au fromage
Chipolatas merguez
Poêlée de légumes
Clémentine**

Lundi 18

**Radis au beurre
Omelette aux pommes de
terre
Tarte aux pommes**

Mardi 19

**Soupe de légumes
Pizza jambon champignons
Fromage-clémentine**

Mercredi 20

**Salade verte
Steaks grillés
Semoule- salsifis**

Mille feuilles

Jeudi 21

**Salade de riz
Escalope moutarde
Haricots verts
Gouda - compote**

vendredi 22

**Tomates vinaigrette
Lasagnes bolognaise
kiwis**

Lundi 11

Salade verte

**Poulet curry
Riz créole
Petit filou**

Mardi 12

**Céleri rémoulade et
Carottes râpées
Saucisse grillée
lentilles
bras de Vénus**

Mercredi 13

**Gougères au fromage
Purée de carottes
Pommes frites
Roquefort - Salade de fruits**

Jeudi 14

**Pâté de campagne
Tagliatelles au saumon
Clémentine**

vendredi 15

**Velouté de butternut
Côtes de porc
Ratatouille
Fromage blanc-galette des
rois**

Lundi 04

**Œufs mayonnaise-salade verte
Steak haché
Petits pois
Clémentine – kiwi**

Mardi 05

**Feuilletés au fromage
Gratin de choux fleur pommes
De terre
Crêpes au sucre**

Mercredi 06

**Crudités du jour
Endives au jambon
Sablés crème citron**

Jeudi 07

**Carottes râpées
Cassoulet maison
Tome noire – poire**

vendredi 08

**salade de tomates
Filet de merlu et brocolis vapeur
Sauce ciboulette
pomme**