



CAKE ANANAS CARAMÉLISÉ

Ingrédients :

- 1 boîte ananas en tranches
- 3 œufs
- 150g de sucre
- 150g de farine
- 150g de beurre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 c à s de rhum



Pour le caramel

- 100g de sucre
- 30g d'eau

Préparation :

Lire la recette

Étape 1

Versez le sucre dans une casserole avec de l'eau. Faites porter à ébullition sans toucher au caramel.

Étape 2

Disposez les rondelles d'ananas au fond du moule sans les superposer.

Étape 3

Dans un saladier, fouettez le beurre mou et le sucre. Ajoutez ensuite les œufs un par un en mélangeant entre chaque. Ajoutez ensuite la levure, la farine et le rhum.

Étape 4

Disposez la pâte sur les rondelles d'ananas.

Étape 5

Mettez au four préchauffé à 180°C et laissez cuire 30 minutes environ.

Agriculture Biologique Recette maison

Label Rouge RAV

Produits locaux

Nous nous réservons le droit de modifier les menus

Les plats suivis d'un * sont les choix sans porc

Conforme à la commission du 10 août 2017

Semaine
du 31/12/2018
au 04/01/2019

Lundi
Salade farandole & dés de brebis
Omelette
Petits Pois
Compote de pomme
Goûter
Briquette de lait
Pain au chocolat

Mardi
Férié

Mercredi
Potage poireaux pomme de terre & râpé
Manchons de canard au miel
Haricots verts
Poire
Goûter
Barre de céréales
Briquette de lait

Jeudi
REPAS
Endive (entière)
Boulette de bœuf
sauce bourguignone
Pomme de terre rissolées
Fromage blanc aux fruits
Goûter
Baguette aux céréales + camembert
Fruit de saison

Vendredi
Carottes râpées
Pavé mariné à la provençale
Riz créole
Eclair au chocolat
Goûter
Pain d'épices
Compote pomme banane

Semaine
du 07/01/2019
au 11/01/2019

Lundi
Timbale aux 2 poissons sauce curry
Semoule
Petit suisse aromatisé
Pomme bicolore
Poire
Goûter
Lait 1/2 écrémé litre
Coco pop's

Mardi
Salade de mâche aux croûtons
Façon tartiflette aux lardons
*Façon tartiflette à la dinde
Fromage blanc pomme façon tatin
Goûter
Baguette & confiture de prune
Fruit

Mercredi
Pain de campagne
Rôti de dinde sauce moutarde
Chou-fleur au parfum des antilles
Tomme grise
Cantal
Ananas frais
Goûter
Briquette de lait
Pompon cacao

Jeudi
Potage freneuse
Steak haché et ketchup
Coquillettes & râpé
Galette des rois
Goûter
Pain de mie & fromage fondu
Fruit

Vendredi
Betteraves
Céleri rémoulade
Médailillon de merlu sauce sétoise
Printanière de légumes
Mousse au chocolat
Goûter
Baguette & tablette de chocolat
Jus d'ananas

Semaine
du 14/01/2019
au 18/01/2019

Lundi
Choucroute de la mer
Montboissier
Carré de l'Est
Clémentine
Goûter
Baguette & pâte à tartiner
Pur jus d'orange

Mardi
Repas végétarien
Taboulé
Galette italienne
Epinards à la crème
Compote pomme fraise
Goûter
Baguette sésame & carré de l'est
Fruit

Mercredi
Potage de légumes
Haché de veau sauce marenge
Riz
Yaourt aux fruits
(mélange de fruits)
Goûter
Barre bretonne
Fruit

Jeudi
Sauté de dinde sce basquaise
Boullgour
Cotentin
Orange
Goûter
Baguette & beurre
Fruit

Vendredi
Rosette & cornichon
*Roulade de volaille & cornichon
Nuggets de poisson
Petits pois carottes
Petit suisse aromatisé
Goûter
Croissant
Coup. compote de pomme

Semaine
du 21/01/2019
au 25/01/2019

Lundi
Salade fantaisie vinaigrette brésil
& dés de brebis
Steak de cabillaud sauce
méridionale
Carottes braisées
Chou vanille
Goûter
Lait 1/2 écrémé
Corn flakes

Mardi
Lamelles kebab
sauce crème
Frites
Petit suisse aromatisé
Pomme
Goûter
Baguette & coulommiers
Fruit

Mercredi
Velouté duo (carottes/
chou-chou fleur)
Sauté de poulet sauce olives
Tortis aux petits légumes
Barre marbré & crème anglaise
Goûter
Madeleine longue
Petit suisse aux fruits

Jeudi
Pain de campagne
Franfort
*Francfort de volaille
Lentilles
Saint Paulin
Emmental (prédécoupé)
Clémentines
Goûter
Palet breton
Coup. compote de pomme

Vendredi
Salade de coquilleton thon
mayonnaise
Timbale de saumon sauce aneth
Mélange légumes /
brocolis du soleil
Pomme
Goûter
Baguette & miel
Pur jus de raisins

Semaine
du 28/01/2019
au 01/02/2019

Lundi
Poissonnette
Choux fleur ciboulette
Yaourt aromatisé
Ananas frais
Goûter
Gaufre fantasia
Petit suisse sucré

Mardi
Taboulé
Salade de tortis californienne
Quenelles de veau sauce lyonnaise
Haricots verts
Poire
Goûter
Baguette & pâte à tartiner
Fruit

Mercredi
Palette à la diable
*Rôti de dinde à la diable
Pommes smile
Saint Nectaire
Montboissier
Orange
Goûter
Briquette de lait
Croissant

Jeudi
Mâche et carottes vinaigrette
agrumes & dés d'emmental
Escalope de poulet au jus & sauce
barbecue
Penne
Crêpe de la Chandeleur
Goûter
Baguette & barre de chocolat
Lait 1/2 écrémé litre

Vendredi
Filet de colin pané & citron
Riz à la tomate
Bûchette mi chèvre
Cœur de dame
Compote de poire
Goûter
Pain de campagne & Fromy
Pur jus de raisins

Semaine
du 04/02/2019
au 08/02/2019

Lundi
Pâté forestier et cornichon
*Coupelle de pâté de volaille
Thon à la provençale
Haricot Blancs
Crème dessert chocolat
Goûter
Yaourt nature sucré
Palet breton au beurre

Mardi
Pain sésame
Boulette de bœuf sauce tomate
Semoule
Gouda (prédécoupé)
Emmental (prédécoupé)
Clémentines
Goûter
Baguette & Petit moulé nature
Fruit

Mercredi
REPAS BIO
Mélange crudité
& dés de mimolette
Omelette nature & râpé
Epinards à la crème
Banane
Goûter
Barre bretonne
Briquette de lait chocolaté

Jeudi
Salade du nouvel an chinois
Nems au poulet
Riz cantonnais
Cake ananas caramel
Goûter
Baguette & confiture de fraise
Fruit

Vendredi
Filet de saumon sauce oseille
Printanière de légumes
Yaourt nature + sucre
Pomme
Goûter
Coupelle compote de poire
Madeleine longue

Semaine

du 11/02/2019
au 15/02/2019

Semaine

du 18/02/2019
au 22/02/2019

Semaine

du 25/02/2019
au 01/03/2019

Lundi
Calamars à la romaine
& crème ciboulette
Haricots verts
Saint paulin 🍌
Edam (prédécoupé)
Kiwi
Goûter
Lait 1/2 écrémé litre
Pain au chocolat

Mardi
MARDI GRAS
Salade verte & croûtons
Cœur de scarole & maïs
Jambon de Paris
*Blanc de poulet
Coquillettes & râpé
Beignet à la pomme
Goûter
Baguette aux céréales
& confiture de fraise
Fruit

Mercredi
Rôti de bœuf bourguignon
Purée de pomme de terre
Brie 🍌
Tomme noire
Flan nappé caramel
Goûter
Barre de céréales
Briquette de lait

Jedi
Potage poireaux
pomme de terre 🍌
Cordon bleu
Flageolets
Banane et sauce chocolat
Goûter
Yaourt aromatisé
Gaufre pâtissière

Vendredi
Salade de pdt piémontaise
Salade de riz à la niçoise
Aiguillettes de colin
Chou fleur 🍌 béchamel
Yaourt velouté aux fruits
Goûter
Baguette 🍌 & barre de chocolat
Fruit

Lundi
Filet de limande meunière + citron
Riz pilaf
Yaourt nature 🍌 + sucre
Ananas frais
Kiwi
Goûter
Lait 1/2 écrémé litre
Miel pop's

Mardi
Chiffonade de salade
& dés d'emmental
Salade de mâche
Emincé de poulet sauce poulet
Semoule 🍌
Pomme golden lcoale
Goûter
Baguette & gelée de groseille
Fruit

Mercredi
Pain au noix
Rôti de porc au jus
*Rôti de dinde au jus
Chou romanesco & carottes
Petit moulé ail et fines herbes
Carré 🍌
Cake orange & miel
Goûter
Briquette de lait
Pompon cacao

Jedi
Sauté de bœuf sauce beryc
Haricots verts 🍌
Fromage blanc aux fruits
Poire 🍌
Goûter
Pain de mie & fromage fondu
Fruit

Vendredi
Carottes râpées 🍌
Chou rouge aux pommes
Timbale de saumon sauce aneth
Pennes 🍌 & râpé
Mousse au chocolat
Goûter
Baguette 🍌 & tablette de chocolat
Jus multifruit

Lundi
Colin brésilienne
Chou fleur 🍌 parfum soleil
Gouda (prédécoupé)
Tomme noire
Kiwi
Goûter
Gaufre pâtissière
Yaourt nature sucré

Mardi
Trio de crudités
Hachis parmentier de canard
Petit suisse aux fruits 🍌
Goûter
Crêpe fourée au chocolat
Briquette de jus d'orange

Mercredi
Viennoise de dinde
Poêlée de légumes 🍌
Fromage blanc nature sucré
Poire 🍌
Goûter
Baguette + pâte à tartiner
Briquette de lait fraise

Jedi
Salade coleslaw 🍌 🍌
Céleri rémoulade 🍌
Rôti de bœuf et jus
Frites
Crème dessert chocolat
Goûter
Mini roulé
Fruit

Vendredi
Filet de saumon sauce armoricaine
Mélange de légumes et brocolis
Edam
Saint paulin
Pommes 🍌
Goûter
Pain au lait
Pâte de fruit

Menus
du 31 décembre 2018
au 01 mars 2019



...jeudi...vendredi



Elaboré par le service de la cuisine collective - Prest'Agency - 2019