



Tarte Normande

INGREDIENTS

- 1 kg de pommes
- 2 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 50 g d'amandes en poudre
- 200 g (soit 200 ml ou 20 cl) de crème fraîche épaisse ou de crème fleurette (crème liquide pasteurisée et non stérilisée)
- 1/2 verre à liqueur de calvados
- Quelques amandes effilées

MODE OPÉRATOIRE

1. Préchauffez votre four à 220°C. Pelez et épépinez les pommes. Coupez-les en lamelles. Inutile de faire pré-cuire les pommes : rangez-les directement sur la pâte en les faisant légèrement se chevaucher. Réservez.
2. Dans une jatte, battez les œufs. Ajoutez-y le sucre, puis l'amande en poudre, la crème et le calvados. Versez l'appareil sur les pommes. Parsemez d'amandes effilées.
3. Mettez à cuire à four chaud pendant 25 minutes. Démoulez et laissez refroidir.

- Agriculture biologique
- Recette maison
- Label Rouge
- RAV
- Produits locaux
- Pêche durable MSC
- Recette DUCASSE Conseil

Nous nous réservons le droit de modifier les menus

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

Conforme à la commission du 06 février 2019

Semaine
du 04/03/2019
au 08/03/2019

Lundi
Pavé de colin mariné à la brésilienne
Tortis
Petit suisse nature sucré
Pomme bicoloré
Goûter
Baguette & confiture de prunes
Briquette de lait

Mardi
Salade chinoise & dés d'emmental
Maïs & thon
Sauté de poulet sauce montboissier
Julienne de légumes & riz
Compote pomme ananas
Goûter
Baguette & confiture de prunes
Briquette de lait

Mercredi
Haché de veau sauce marengo
Haricots verts
Montboissier
Cantal
Baguette aux céréales
Banane
Goûter
Madeleine longue
Petit suisse aux fruits

Jedi
Endives vinaigrette & dés de bleu
Concombre à la crème ciboulette
Rôti de bœuf sauce mironton
Petits pois saveur jardin
Poire
Goûter
Briquette de jus de raisin
Brioche

Vendredi
Salade de lentilles
Taboulé à la semoule maison
Colin pané & citron
Epinards à la crème
Cake pépites chocolat et spéculos maison & crème anglaise
Goûter
Briquette de jus d'orange
Baguette & barre de chocolat

Semaine
du 11/03/2019
au 15/03/2019

Lundi
Nuggets de poisson
Purée de brocolis
Tomme Grise
Orange
Goûter
Gaufre fantasia
Petit suisse sucré

Mardi
MENU VEGETARIEN
Céleri mayonnaise au curry
Salade harmonie
Pané de blé ricotta épinards
Carotte
Liégeois vanille
Goûter
Baguette & pâte à tartiner
Poire

Mercredi
Sauté de bœuf sauce olive
Choux romanesco persillés
Camembert
Tomme
Pomme golden
Goûter
Briquette de lait fraise
Croissant

Jedi
Laitue iceberg & dés de mimolette
Coleslaw
Sauté de porc sauce colombo
*Sauté de dinde sauce colombo
Riz
Fromage blanc nature et sucre & Biscuit galette au beurre
Goûter
Baguette & barre de chocolat
Lait 1/2 écrémé litre

Vendredi
Filet de limande meunière
Pommes cubes vapeur
Yaourt aromatisé
Abricots au sirop & amandes effilées
Goûter
Pain de campagne & Fromy
Pur jus de raisins

Semaine
du 18/03/2019
au 22/03/2019

Lundi
Steak de colin sauce mexique
Boulgour
Coulommiers
Bûchette mi-chèvre
Pain de campagne
Compote pomme fraise
Goûter
Lait 1/2 écrémé litre
Coco Pop's

Mardi
Salade pomme de terre échalotte & dés d'emmental
Viennoise de dinde
Haricots verts saveur soleil
Ananas frais
Goûter
Baguette & Petit moulé nature
Pomme Bicolore

Mercredi
Axoa de bœuf
Riz créole
Gouda
Kiwi
Goûter
Barre bretonne
Yaourt nature sucré

Jedi
TOUT EST ROND, TOUT EST BON
Salade ronde sauce basilic
Noisettes de poulet sauce ratatouille
Pommes noisettes
Crème mousseline macaron
Goûter
Baguette & confiture de fraise
Jus d'orange

Vendredi
Duo de carottes & dés d'emmental
Salade des Antilles
Filet de hoki provençale
Chou fleur ciboulette
Tarte poires fraiche
Goûter
Coupelle compote de pomme banane
Brioche

Semaine
du 25/03/2019
au 29/03/2019

Lundi
Pavé mariné sauce vierge
Navets braisés
Petit suisse aux fruits
Pomme
Goûter
Lait 1/2 écrémé litre
Pain au chocolat

Mardi
Concombres & mozzarella
Sauté de bœuf sauce tajine
Macaronis parfum soleil
Gélinié au caramel
Goûter
Baguette & gelée de groseille
Orange

Mercredi
Salade de mâche aux noix
Pomelos et sucre
Rôti de porc à l'andalouse
*Rôti de dinde à l'andalouse
Mélange de légumes et brocolis
Fromage blanc, compote pomme banane & spéculos
Goûter
Barre de céréales
Briquette de lait

Jedi
Steak haché de bœuf au jus
Lentilles cuisinées
Fraidou
Petit moulé ail et fines herbes pain au sésame
Ananas frais & chantilly
Goûter
Yaourt aromatisé
Gaufre pâtisseries

Vendredi
Carottes râpées & dés d'emmental
Salade chou-chou
Filet de saumon sauce crevette
Petits pois carottes
Cake miel orange & crème anglaise
Goûter
Baguette & barre de chocolat
Pomme Bicolore

Semaine
du 01/04/2019
au 05/04/2019

Lundi
Cœur de scarole & maïs
Laitue iceberg et cœurs de palmier
Brandade de poisson
Yaourt aromatisé
Goûter
Lait 1/2 écrémé litre
Miel Pop's

Mardi
Couscous merguez (Semoule
Yaourt velouté nature & sucre
Orange
Goûter
Baguette & gelée de groseille
Coupelle de compote de pomme

Mercredi
Champignons émincés sauce enrobante à l'échalotte
Fond d'artichaud vinaigrette
Sauté de bœuf sauce vallée d'auge
Haricots beurre ciboulette
Crème dessert vanille
Liégeois au chocolat
Goûter
Briquette de lait
Pain au chocolat

Jedi
Chou blanc vinaigrette
Carottes râpées et raisins
Paupiette de veau sauce beryc
Julienne de légumes & blé saveur jardin
Fromage blanc en seau et sauce fraise & galette st michel
Goûter
Pain d'épices
Poire

Vendredi
Moules à la crème
Frites friteuse
Gouda (prédécoupé)
Mimolette (prédécoupé)
Baguette au sésame
Banane
Goûter
Baguette & tablette de chocolat
Yaourt nature sucré

Semaine
du 08/04/2019
au 12/04/2019

Lundi
Paëlla au poisson
Petit suisse aromatisé
Ananas frais
Goûter
Baguette & pâte à tartiner
Pur jus d'orange

Mardi
MENU VEGETARIEN
Céleri méditerranéen
Croq veggie au fromage
Purée de pommes de terre
Mousse au chocolat
Goûter
Baguette & carré de l'est
Poire

Mercredi
Bœuf braisé au jus
Carottes pot au feu moutarde
Tomme noire
Cantal (prédécoupé)
Beignet à la framboise
Goûter
Yaourt nature sucré
Pain au lait

Jedi
Salade de blé catalane
Salade de coquillettes parisienne & dés de bleu
Steak haché au jus
Ratatouille
Kiwi
Goûter
Baguette & beurre
Banane

Vendredi
Duo de carottes
Pomelos et sucre
Colin pané & citron
Epinards à la crème & pdt pain au sésame
Compote de poires & cigarette russe
Goûter
Croissant
Jus de pomme

Semaine

du 15/04/2019
au 19/04/2019

Semaine

du 22/04/2019
au 26/04/2019

Semaine

du 29/04/2019
au 03/05/2019

Lundi

Omelette
choxu fleur béchamel
Camembert
Baguette aux céréales
Compote de pomme

Goûter

Lait 1/2 écrémé
Corn flakes

Mardi

Carottes orange, jaune et brocolis
râpés & dés d'emmental
Rôti de bœuf au jus
Poêlée de légumes
Cake framboise spéculos
maison & crème anglaise

Goûter

Baguette & coulommiers
Pomme bicolore

Mercredi

Quenelles de volaille sauce tomate
Riz pilaf
Yaourt nature et sucre
Kiwi

Goûter

Pompon cacao
Petit suisse aux fruits

Judi

Cœuf dur et sa sauce gourmande
Trio de crudités et œuf
Boulettes d'agneau sauce lentilles
corail

Flageolets ail et persil

Dessert de Pâques
Chocolat

Goûter

Pain de campagne & confiture
d'abricots
Compote de pomme

Vendredi

Salade de tortis au pesto
Taboulé maison
Filet de saumon sauce cubaine
Farfalles
Petit suisse nature et sucre

Goûter

Brioche
Pur jus de raisins

Lundi

PÂQUES

Mardi

Friand au fromage
Paupiette de veau sauce marengo
Jardinière de légumes
Pomme rouge

Goûter

Briquette de jus d'orange
Gouter fourré chocolat

Mercredi

Gratin de pommes de terre
Lardons au Montboissier
*Gratin campagnard
Cœur de dame (prédécoupé)

Saint nectaire
Baguette sésame
Banane au chocolat

Goûter

Briquette de lait fraise
Croissant

Judi

Rosette & cornichons
*Roulade de volaille et cornichons
Croque monsieur de volaille
Laitue iceberg
Eclair au chocolat

Goûter

Baguette & barre de chocolat
Briquette de lait

Vendredi

Carottes râpées et dés d'emmental
Fish & chips & sa sauce blanche à
la ciboulette
Frites friteuse
Yaourt velouté aux fruits

Goûter

Briquette de pur jus de raisin
Crêpe à la fraise

Lundi

Tartare de tomates aux herbes
Mélange fraîcheur
Filet de saumon ciboulette
Carotte
Flan vanille

Goûter

Jus mangue passion
Palet breton au beurre

Mardi

Gigot d'agneau navarin
Tortis
Petit suisse aux fruits
Pomme golden

Goûter

Girouette
Kiwi

Mercredi

FÉRIÉ

Judi

Carottes râpées maison
Chou rouge vinaigrette
Omelette nature
Mélange de légumes et haricots
plats
Semoule au lait à la vanille

Goûter

Briquette de lait
pain de campagne & pâte a tartiner

Vendredi

Steak de colin sauce safranée
Purée de brocolis
Fromage blanc nature et sucre
Poire

Goûter

Coupelle compote de poire
Pain au chocolat

Menus
du 04 mars 2019
au 03 mai 2019

LES MENUS
DE VOTRE ENFANT

