

Le repas servi aux enfants de maternelle est souligné dans le menu



Semaine 07	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
<b>Entrée</b>	<u>Betteraves vinaigrette</u>	<u>Tartine provençale</u>		<u>Salade napolì</u>	<u>Salade Pékin</u>	Fruits et légumes
	Taboulé tunisien	Salade du chef		Œuf mayonnaise	Salade de soja	Viandes, poissons œufs
<b>Plat principal</b>	<u>Sauté de porc</u>	<u>Jambon grill</u>		<u>Flet de poisson en sauce</u>	<u>Emincé de poulet au gingembre et coco</u>	Céréales, légumes secs
	Lapin à la moutarde	Cuisse de pintade		Croustade aux fruits de mer	Rôti de porc au caramel	
<b>Légume Féculent</b>	 <u>Pâtes</u>	<u>Poêlée bretonne</u>		<u>Brocolis</u>	Poêlée asiatique	Produits laitiers
	Purée de carottes et panais	Boulgour		 Salade	 <u>Riz cantonnais</u>	
<b>Produit laitier</b>	 <u>Yaourt nature</u>	 <u>Carré frais</u>		 <u>Gouda</u>	 <u>Fromage</u>	Produits sucrés
<b>Dessert</b>	<u>Compote</u>	<u>Mousse au chocolat*</u>		Fromage blanc aux fruits	Tarte noix de coco	
	Fruit de saison	 Fruit de saison		<u>Fruit de saison</u>	<u>Salade de fruits exotique</u>	Matières grasses cachées

### Mousse au chocolat :

*ingrédients : 3 oeufs, 100 g de chocolat (noir ou au lait), 1 sachet de sucre vanillé*

1. Séparer les blancs des jaunes d'oeuf.
2. Faire fondre le chocolat dans une casserole au bain-marie.
3. Hors du feu, incorporer les jaunes et le sucre.
4. Batta les blancs en neige ferme et les ajouter délicatement au mélange à l'aide d'une spatule.
5. Verser dans une terrine ou des verrines et mettre au frais 1 heure ou 2 minimum.
6. Décorer de cacao ou de chocolat râpé

### Nos salades

- **Salade du chef** : Salade verte, épaule, gruyère
- **Salade Napoli** : Tortis 3 couleurs, tomate, maïs, vinaigrette
- **Salade Pékin** : salade, surimi, agrumes
- **Salade de soja** : pousses de soja (haricots mungo), carottes râpées

### Pour votre information

Changement possible selon approvisionnement, merci de votre compréhension

Menus pouvant contenir des allergènes alimentaires, Prenez contact avec le chef si nécessaire

Viande bovine d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Viande de porc certifiée VPF.