

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

Semaine03	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 <u>Salade de chou-fleur</u>	<u>Pommes de terre aux dés d'épaule</u>		 <u>Betteraves</u>	 <u>Potage légumes et potiron*</u>
	Saucisson sec	Salade au thon		Salade de riz/maïs/volaille	Pépinettes au saumon
Plat principal	<u>Sauté de dinde</u>	<u>Sauté de bœuf</u>		Saucisse de Toulouse	<u>Brandade de poisson</u>
	Palette de porc	Canard à la pêche		<u>Rôti de dinde aux poivrons</u>	Poisson du jour
Légume Féculent	 <u>Riz</u>	<u>Salsifis persillés</u>		<u>Purée</u>	<u>Salade</u>
	Ratatouille	 Pâtes		 Chou	Epinards à la crème
Produit laitier	<u>Yaourt nature</u>	 <u>Camembert</u>		<u>Fromage blanc</u>	<u>Saint Paulin</u>
	Pomme au four	<u>Crème dessert vanille</u>		Panna cotta	Pêche Chantilly
Dessert	<u>Fruit frais</u>	Fruit frais		<u>Fruit frais</u>	 <u>Fruit frais</u>



Velouté de potiron :

Ingrédients : 1 kg de potiron, 2 pommes de terre, 1 gros oignon, 1 gousse d'ail, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, sel, poivre, thym, 1 L d'eau.

1. Émincer l'oignon et l'ail, puis les faire revenir dans l'huile chaude.
2. Éplucher et découper le potiron en cubes et le mettre à rissoler 5 min.
3. Éplucher et découper les pommes de terre.
4. Quand les morceaux de potiron sont dorés, ajouter l'eau, les pommes de terre, le thym, le sel et le poivre.
5. Faire cuire 20 min à feu moyen. Enlever la branche de thym puis passer au mixer.
6. Servir chaud et ajouter éventuellement une cuillère à soupe de crème fraîche par assiette et des brisures de noix.



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.