



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

Semaine 05	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<u>Macédoine de légumes</u>	Taboulé marocain*		 <u>Velouté de légumes</u>	Pâté de campagne
Plat principal	Salade du soleil	<u>Rillettes</u>		Salade de riz	 <u>Betteraves</u>
Légume Féculent	<u>Sauté de porc</u>	<u>Lasagnes bolognaise</u>		<u>Marengo de volaille</u>	<u>Poisson meunière</u>
Produit laitier	Rôti de veau	Sauté d'agneau		Tarte au fromage	Encornet farci
Dessert	 <u>Lentilles</u>	 <u>Salade</u>		<u>Petits pois/ carottes</u>	<u>Chou romanesco</u>
	Poêlée ardéchoise	Haricots beurre		Salade d'endives	Pommes vapeur
	 <u>Yaourt</u>	<u>Vache Picon</u>		 <u>Edam</u>	 <u>Brie</u>
	Entremet chocolat	 <u>Compote</u>		<u>Flan pâtissier</u>	Fruit de saison
	<u>Fruit de saison</u>	Fruit de saison		Fruit de saison	<u>Crêpe au chocolat</u>



Taboulé marocain :

Ingrédients : 200g de Semoule, 120g de Pois chiches en conserve, 2 Oignons rouges, 1 Petit bouquet de menthe, 8 cuil. à soupe de Raisins secs, 8 cuil. à soupe d'Huile d'olive, 0,5 cuil. à café de Curcuma, du Sel, du Poivre.

1. Épluchez les oignons et émincez-les finement. Faites-les rissoler une dizaine de minutes dans une poêle avec 2 c. à soupe d'huile d'olive.
2. Versez la semoule dans un saladier et recouvrez-la à ras d'eau froide. Laissez reposer jusqu'à ce que l'eau soit absorbée.
3. Recouvrez les raisins secs d'eau tiède et laissez-les gonfler 10 min.
4. Égouttez et rincez les pois chiche et lavez la menthe et ciselez-la.
5. Ajoutez les oignons rissolés, les pois chiche, les raisins secs égouttés, la menthe, le curcuma, l'huile d'olive, du sel et du poivre dans le saladier de semoule. Mélangez et servez.

Nos salades

- **Salade du soleil :** Pâtes, tomate, olives, ciboulette, vinaigrette
- **Taboulé :** Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vinaigrette

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.

