

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

Semaine 06	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<u>Salade 3 dés</u>	<u>Salade Normande</u>		<u>Pizza au fromage</u>	<u>Concombres à la crème</u>
Plat principal	Saucisson sec <u>Sauté d'agneau mexicaine</u> Pilons de poulet	 Carottes râpées <u>Saucisse rougail</u> Tarte aux poireaux		Salade lorette <u>Dos de colin sauce dieppoise</u> Paëlla de poisson	Salade mixte au surimi <u>Tartiflette*</u> Joues de porc confites
Légume Féculent	 <u>Semoule aux raisins</u> Poêlée bretonne	Salade  Riz		<u>Purée de Butternut</u> -	<u>Salade</u>  Carottes persillées
Produit laitier	 <u>Camembert</u>	<u>St Paulin</u>		 <u>Yaourt sucré</u>	<u>Brie</u>
Dessert	<u>Entremet chocolat</u> Fruit de saison	Crumble aux fruits <u>Fruit de saison</u>		<u>Salade de fruits</u>  Fruit de saison	<u>Pêche Chantilly</u>  <u>Fruit de saison</u>



Tartiflette: (pour 6 à 8 pers)

Ingrédients : 200 grammes de lardons, 500 g d'oignons, 1,200 kg de Pommes de terre, 2 reblochon

1. Faites cuire les pommes de terre à l'eau.
2. Pelez et émincez les oignons. Mettez-les à dorer au beurre. Faire également revenir les lardons avec ou séparément.
3. Epluchez-les pommes de terre et coupez les en rondelles un peu épaisses.
4. Retirer la croute du reblochon, coupez-le en lamelles de 5cm de long, 0,5 mm d'épaisseur environ.
5. Disposez dans un plat à gratin : une couche d'oignons, une couche de pomme de terre, une couche de lardon, une couche de pomme de terre et du reblochon.
6. Faire cuire au four à 180°C (th. 6) pendant 30 minutes.

Nos salades

- **Salade 3 dés:** Epaule, fromage, carotte râpée, tomate, vinaigrette
- **Salade Normande:** P. de terre, lardons, dés de volaille, crème fraîche, ciboulette, vinaigrette
- **Salade lorette:** Betterave, oignon, mâche, vinaigrette
- **Salade mixte au surimi :** Riz, maïs, poulet, poivrons rouge et vert, surimi, ananas, mayonnaise

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.