

(Les plats soulignés correspondent à ceux servis aux enfants de maternelle)

Semaine 50	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<u>Salade de PdT</u>	Oeuf mimosa		<u>Potage</u>	<u>Buffet</u>
	Salade Coleslaw	<u>Céleri rémoulade</u>		Friand au fromage	
Plat principal	<u>Normandin de veau à la tomate</u>	<u>Rougail saucisse</u>		<u>Curry de poisson</u>	<u>Pâtes à la carbonara</u>
	Coq au vin	Marengo de volaille		Filet de poisson sauce Normande	Sauté de bœuf aux champignons
Légume Féculent	<u>Carottes fondantes</u>	 Riz		 <u>Gratin de choux fleurs</u>	-
	 Semoule	Julienne de légumes		Pommes vapeur	Choux de Bruxelles
Produit laitier	<u>Brie</u>	<u>Fromage blanc</u>		<u>Yaourt</u>	 <u>Emmental</u>
	Riz au lait	<u>Gâteaux aux pommes</u>		<u>Salade de fruit</u>	 <u>Compote biscuit</u>
Dessert	 <u>Fruit frais</u>	 Fruit frais		 Fruit frais	Fruit frais



Gâteau aux pommes :

Ingrédients:

- 3 Pommes
- 3 Oeufs
- 100g de beurre
- 150g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250g de farine
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel



- Préchauffez le four à 180°C
- Pelez et videz les pommes en fines lamelles
- Fouettez les oeufs avec le sucre, le sucre vanillé et le sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez la farine et la levure tout en mélangeant pour obtenir un pâte lisse
- Versez le beurre fondu et bien mélanger. Puis ajoutez les lamelles de pommes.
- Verser la pâte dans un moule à manqué préalablement beurré
- Cuire 40min à 180°C. Laissez tiédir avant de démouler

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

La viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF. Les volailles sont labélisées



*Salade Normande: PdT, lardons, dés de volaille, crème, ciboulette, vinaigrette