



# Menus Scolaire

## Du 16 au 20 Novembre 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Salade composée aux olives</b> Salade de chou chou			Potage tomate et vermicelles
Filet de hoki Armoricaïne	Poulet rôti		<b>Sauté de bœuf sauce Cajun</b> 	Escalope de blé pané
Semoule	Pommes rissolées		<b>Carottes à la Coriandre</b>	Chou fleur et pommes de terre béchamel
<b>Bûchette Mi chèvre</b> Carré de l'Est	Carré frais		<b>Yaourt nature et sucre</b>	Fromage blanc nature et sucre
<b>Orange</b> <b>Pomme</b>	<b>Crème dessert au chocolat</b> <b>Crème dessert à la vanille</b>		<b>Tarte Amandine</b> <b>Saveur au miel</b>	<b>Kiwi</b>

Confectionné à la cuisine centrale  
 Fromage AOC

Produits locaux circuits courts  
 Origine France

Agriculture Biologique  
 MSC durabilité de l'activité de pêche de HALIEUTIS.

Bœuf Race à viande  
 Viandes Label Rouge

Nouveauté  
 Volaille certifiée

Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine

### ZOOM sur : La valise des Saveurs

#### Le Liban

Au menu du **jeudi 19 Novembre** sera proposé un menu aux saveurs libanaises.

#### Ingrédients

##### POUR 4 TARTELETTES AMANDINE

##### Pâte sucrée :

100 g de beurre mou  
100 g de sucre  
1 œuf  
200 g de farine

##### Crème d'amande :

125 g de beurre mou  
125 g de sucre  
2 œufs  
125 g de poudre d'amande  
1 cuillerée à soupe de rhum  
50 g d'amandes effilées



#### Préparation

##### Préparez la pâte sucrée :

- Mélangez le beurre mou et le sucre. Ajoutez l'œuf et mélangez.
- Puis ajoutez la farine et malaxez. Arrêtez dès que c'est homogène pour ne pas trop travailler la pâte.
- Mettez dans un film alimentaire et réservez au frigo pendant 30 minutes.

##### Préparez la crème d'amande puis le montage :

- Dans un saladier, mélangez le beurre mou et le sucre avec une spatule. Ajoutez l'œuf puis la poudre d'amande et le rhum.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Étalez la pâte sucrée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, sur un plan de travail fariné.
- Garnissez 4 moules à tartelettes de 12 cm de la pâte sucrée et versez la crème d'amande dedans.
- Saupoudrez d'amandes effilées.
- Faites cuire les tartelettes amandes environ 20 min à 180°C.
- Laissez refroidir avant de démouler.



## La route des producteurs locaux et bio



La route des producteurs  
 440 Kg

**Poulet**  
**DORDOGNE**  
 24

La route des producteurs  
 490 Kg

**Crème dessert**  
**ST MAURIN**  
 47

La route des producteurs  
 1000 Kg

**Carottes**  
**FAUILLET**  
 47

La route des producteurs  
 420 Kg

**Kiwi**  
**LOT-ET-GARONNE**  
 47



# Menus Scolaire

## Du 23 au 27 Novembre 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Taboulé	Carottes râpées vinaigrette du Terroir
Navarin d'agneau	Steak haché sauce forestière		Omelette au fromage	Tortellinis pomodora, mozzarella ciboulette
Printanière de légumes Saveur du Jardin	Blé		Epinards béchamel	Et fromage râpé
Fromage frais aux fruits	Cantal		Fromage blanc nature et sucre	Croq'lait
Pomme	Crème framboise yaourt		Cookies chocolat	Compote de pommes coings <b>Et Sablé du Nord</b>

Confectionné à la cuisine centrale  
 Fromage AOC

Produits locaux circuits courts  
 Origine France

Agriculture Biologique  
 MSC durabilité de l'activité de pêche d'HALIEUTIS.

Bœuf Race à viande  
 Viandes Label Rouge

Nouveauté  
 Volaille certifiée

Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine

**ZOOM sur :**  
La crème framboise yaourt

**Ingrédients pour 4 personnes :**

250g Framboises  
 15cl Crème liquide froide  
 4 Yaourts nature  
 6 cuil. à soupe Sucre  
 2 cuil. à soupe vanille

**Préparation :**

Montez en chantilly, la crème liquide bien froide avec le sucre. Ajoutez les yaourts battus préalablement au fouet et mélangez bien.  
 Incorporer la vanille et les framboises, mélanger énergiquement.



### La route des producteurs locaux et bio

La route des producteurs  
700 Kg

Carottes FAUILLET 47

La route des producteurs  
400 Kg

Pomme LOT-ET-GARONNE 47

