



Menus Scolaire

Du 01 au 05 Février 2021



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--------------------------------------|----------|--------------------------------------|---|
| Rosette et cornichon <i>(Roulade de volaille)</i> | Céleri rémoulade | | Potage Crécy (à base de carottes) | Salade des Antilles (Laitue, croûtons, vinaigrette à l'ananas et pamplemousse) |
| Carbonara de saumon | Chickens Wings | | Cordon bleu | Parmentier au potiron et soja |
| Pâtes tortis au fromage râpé | Lentilles à la Paysanne | | Poêlée Béarnaise | |
| | Edam | | | Fraidou |
| Orange | Coupelle de compote de pommes poires | | Flan nappé caramel | Crêpe au chocolat |

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 chandeleur

Comme chaque année, la fête des crêpes a lieu le 2 février ; une date fixe dans le calendrier qui correspond au délai de 40 jours après Noël.

Ingrédients pour 20 crêpes :

- 250 g de farine
- 1 cuillère à soupe de farine de blé noir (cela évite les grumeaux)
- 100 g de sucre (selon votre goût)
- 10 cl d'eau
- 2 oeufs
- 1 cuillère à café rase de gros sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 50 cl de lait

Préparation :

- 1- Il faut tout mélanger dans un récipient dans l'ordre des ingrédients puis laisser reposer la pâte 1 heure ou plus (c'est meilleur). Vous pouvez rajouter du rhum (une cuillère à soupe) et quelques gouttes de vanille liquide.
- 2- Ensuite à vos poêles et faites sauter vos crêpes.
- 3- Bon appétit !
- 4- Un petit conseil s'il vous en reste vous pouvez faire des crêpes fourrées pour un entrée ou plat principal.



La route des producteurs locaux et bio

La route des producteurs

175 Kg

Salade STE BAZEILLE 47

La route des producteurs

35 Kg

Céleri FRANCESCAS 47

La route des producteurs

340 Kg

Lentilles ST MAURIN 47

La route des producteurs

500 Kg

Carottes FAUILLET 47

La route des producteurs

7380 pièces

Crêpes LES MAÎTRES DU PAIN AGEN 47