

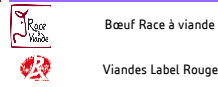
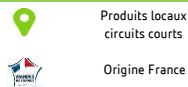
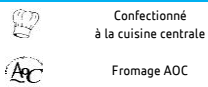


# Menus Scolaire

## Du 22 au 26 Février 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Roulé au fromage		Potage Crécy (à base de carottes)	Carottes râpées vinaigrette
Filet de cabillaud à l'Armoricaine	Chickens Wings		Saucisse de Toulouse	Pavé du fromager
Semoule	Aloo gobi (chou-fleur, oignons et pommes de terre)		Saucisse de volaille	Pavé du fromager
Bûchette Mi chèvre			Lentilles à la Paysanne	Petits pois aux parfums du Jardin
Cocktail de fruits au sirop	Banane		Tomme	Saint Nectaire
			Kiwi	Gâteau au yaourt aux pommes



Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine

### ZOOM sur : Le gâteau au yaourt aux pommes

Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 Yaourt nature
- Sucre : 2 pots de yaourt
- 3 oeufs entiers
- 1 sachet de sucre vanillé
- Farine : 3 pots de yaourt
- Huile de tournesol : 1/2 pot de yaourt
- 1 sachet de levure chimique
- 2 pommes



Préparation :

1. Verser le pot de yaourt nature dans un saladier, se servir du pot vide comme mesure pour la farine, le sucre et l'huile.
2. Ajouter au yaourt 3 pots de farine, 2 pots de sucre, 1/2 pot d'huile, les 3 oeufs, la levure et le sucre vanillé. Mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse.
3. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Peler et couper les pommes en petits morceaux (selon le goût), répartir ces morceaux dans la pâte (ou directement dans le moule préalablement beurré, puis verser la pâte). Beurrer un moule à gâteau et y verser. Mettre au four à 180°C (thermostat 6) pendant 30 minutes. Surveiller en fin de cuisson pour que le gâteau ne soit pas trop cuit.



### La route des producteurs locaux et bio



La route des producteurs  
700 Kg

Kiwi  
FEUGAROLLES  
47

La route des producteurs  
600 Kg

Carottes  
FAUILLET  
47

La route des producteurs  
340 Kg

Lentilles  
ST MAURIN  
47

La route des producteurs  
60 Kg

Pommes  
PRAYSSAS  
47

La route des producteurs  
1000 Kg

Chou-fleur  
COLAYRAC  
ST CIRQ 47