



Menus Scolaire

Du 31 Mai au 04 Juin 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Carottes râpées vinaigrette			Tarte aux courgettes et tomates
Colin sauce Bouillabaisse	Poulet Basquaise		Paupiette de veau échalote	Stick végétarien au fromage sauce fraîcheur
Riz créole Et fromage râpé	Blé		Ratatouille et semoule	Petits pois carottes Saveur du Soleil
	Camembert		Edam	Fromage blanc nature et sucre
Poires au sirop	Fraise		Carré Bordelais	Purée de fruits

Confectionné à la cuisine centrale	Produits locaux circuits courts	Agriculture Biologique	Bœuf Race à viande	Nouveauté
Fromage AOC	Origine France	MSC durabilité de l'activité de pêche de HALIEUTIS.	Viandes Label Rouge	Volaille certifiée

* sous réserve d'approvisionnement chez notre fournisseur

Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine

ZOOM sur : LE CARRÉ BORDELAIS

Le carré Bordelais est une recette inspirée du Cannelé, par la Cuisine Centrale du Bouscat et intégré dans toutes les Cuisines Centrale ELIOR.

Ingrédients pour 30 canelés :

- ½ litre de lait
- 1 pincée de sel
- 2 oeufs entier
- 2 jaune d'oeuf
- ½ gousse de vanille
- 2 c à soupe de rhum
- 100 g de farine
- 250 g de sucre
- 50 g de beurre

Préparation :

1. Faire bouillir le lait avec la vanille et le beurre.
 2. Pendant ce temps, mélanger la farine, le sucre puis incorporer les œufs d'un seul coup, verser ensuite le lait bouillant.
 3. Mélanger doucement afin d'obtenir une pâte fluide comme une pâte à crêpes, laisser refroidir, puis ajouter le rhum. Placer au réfrigérateur une heure.
 4. Préchauffer le four à thermostat 10 (270°C) avec la tôle sur laquelle cuiront les canelés.
 5. Verser la pâte bien refroidie dans les moules bien beurrés, en ne les remplissant qu'à moitié ; rapidement, disposer les canelés sur la tôle du four chaud pendant 5 minutes, puis baisser le thermostat à 6 (180°C) et continuer la cuisson pendant 1 heure : le canelé doit avoir une croûte brune et un intérieur bien moelleux.
- Pour finir**
Si ce sont des moules en cuivre, les démouler chauds mais si ce sont des moules en silicone démouler froid (cela évite qu'ils se déforment).





















Vous pouvez adapter cette recette, en l'utilisant dans un grand moule à gâteau, pour que celle-ci devienne un carré bordelais !





Menus Scolaire


Du 07 au 11 Juin 2021



LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Salade verte aux olives  			
Saucisse de Toulouse  	Omelette au fromage 		Gigot d'agneau et son jus 	Lasagnes de bœuf 
Saucisse de volaille				
Lentilles à la Paysanne  	Carottes Saveur du Jardin  		Haricots verts persillés 	
Pont l'Evêque 	Carré frais 		Gouda	Yaourt aromatisé
Glace	Banane 		Riz au lait 	Pêche


 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

* sous réserve d'approvisionnement chez notre fournisseur

Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine

ZOOM sur : LE RIZ AU LAIT

Ingrédients pour 4 personnes

1 l de lait
100 g de riz blanc rond
5 cuillères à soupe de sucre
1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

Faire bouillir le lait avec le sucre, le sucre vanillé.

Lorsque le lait bout, jeter le riz en pluie et baisser le feu pour que l'ébullition soit très lente, le riz doit cuire très lentement.

Lorsque le riz affleure le lait, couper le feu et laisser refroidir ; le riz va finir de s'imbibber de lait en refroidissant.

On peut servir ce dessert tiède ou froid dans des ramequins avec un zeste de citron vert ou de vanille pour décorer le dessus.

