



Menus Scolaire

Du 08 au 12 Mars 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise			Potage Choisy (à base de laitue)
Chicken Wings	Ravioli au tofu		Rôti de bœuf et son jus	Filet de hoki à l'huile parfumé au curry
Mélange de légumes et brocolis			Haricots beurre Saveur du Soleil	Blé créole au fromage râpé
Emmental	Camembert		Fromage blanc nature et sucre	
Crème dessert au chocolat	Kiwi		Tarte Amandine au chocolat	Banane

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 tarte Ammandine au chocolat



Ingrédients pour 4 personnes :

Pâte sucrée amande :
150 g de farine
30 g d'œuf entier (ou 2 jaunes)
30 g de poudre d'amande
90 g de beurre
25 g de sucre glace
1 pincée de sel
1 sachet de sucre vanille

Crèmeux chocolat :
110 g de chocolat noir
18 g de sucre
200 g de crème 35%
18 g de beurre
75 g d'œuf entier (1,5 moyens)
33 g de jaunes d'œufs (2 moyens)
22 g de sirop de glucose

Fondant amande :
85 g de beurre
85 g de poudre d'amande
40 g de sucre
43 g de crème liquide 35%
50 g de jaune d'œuf (3 moyens)

Glaçage chocolat :
90 g de chocolat noir
15 g de sirop à 30°
15 g de sirop de glucose
75 g de crème liquide 35%
15 g de beurre

Préparation :

Pâte sucrée amande :
Mettre dans un saladier sucre, beurre ramolli, sel, et vanille. Fouetter jusqu'à obtention d'une mousse onctueuse. Ajouter la poudre d'amande et fouetter à nouveau pour mélanger. Incorporer l'œuf, fouetter à nouveau. Ajouter la farine et mélanger rapidement. Former une boule (la pâte et molle mais malléable). Recouvrir de film alimentaire et laisser reposer au frais 2 à 3 heures. Après la pose au frigo, étaler sur du papier sulfurisé en appliquant un film alimentaire entre la pâte et le rouleau. Faire un disque d'environ 28/30 cm. Placer la pâte dans un cercle à pâtisserie réglé au diamètre 26 ou dans un moule à tarte (bord de pâte hauteur 1.5 à 2 cm). Piquer à la fourchette la pâte, la recouvrir de papier sulfurisé et d'haricot sec et enfourner à 160° pour 15 à 20 minutes (pâte blonde).

Fondant amande :
Fouetter le beurre ramolli en crème avec le sucre. Ajouter la poudre d'amande et les jaunes en 2 fois. Terminer par la crème. Bien mélanger pour avoir une crème homogène. Garnir 1/3 du fond de tarte précuite et cuire pendant 1/4 d'heure environ à 160°.

Crèmeux chocolat :
Blanchir les œufs, les jaunes avec le sucre. Chauffer la crème et le glucose et verser sur la préparation œuf/sucre mousseuse. Cuire env 1 minute comme une crème anglaise (température env à 70°). Hacher le chocolat et verser dessus la crème chaude, attendre quelques secondes et mélanger. Lisser et incorporer le beurre. Garnir la tarte et cuire à 100° environ 45 minutes (le crèmeux doit être assez ferme sous le doigt).

Glaçage chocolat :
Sirop à 30° : Verser 30 g de sucre et 20 g d'eau dans une casserole. Mettre sur feu vif en remuant avec une cuillère pour mélanger le tout. Une fois que c'est bien mélangé, faire venir à ébullition et laisser bouillir environ 30 secondes (température à 102°). Retirer du feu, c'est prêt. Hacher le chocolat. Chauffer la crème avec le glucose et verser sur le chocolat. Attendre quelques secondes et mélanger. Ajouter le beurre ramolli et le sirop à 30°, bien mélanger. Lisser ce glaçage sur la tarte tiède. Décorer de croustillants aux amandes.



La route des producteurs locaux et bio



La route des producteurs
600 Kg

Carottes
FAUILLET
47

La route des producteurs
30 Kg

Salade
STE BAZEILLE
47

La route des producteurs
360 Kg

Kiwi
FEUGAROLLES
47

La route des producteurs
120 Kg

Camembert
MONTAYRAL
47

La route des producteurs
395 Kg

Crème dessert
BEAUVILLE
47