

Bon appétit !

Menu de la semaine du 16/9 au 20/9

MANGER
APPRENDRE
E
Scolarest

LUNDI

Salade tomate à l'échalote



Nuggets de poulet

Frites

Biscuit

Fromage blanc à la vergeoise

● Viandes, poissons et oeufs

MARDI

Salade de pâtes Andalouse



Omelette ciboulette

Gratin de courgettes fraîches



Petit suisse BIO



Fruit

● Légumes & fruits

MERCREDI

Melon jaune

Lasagnes de canard aux légumes

Salade verte

Fromage frais fondu

Yaourt aromatisé - Pain

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

JEUDI

Salade iceberg aux maïs



Sauté de porc sauce forestière

Riz créole



Brie



Gâteau du chef (Muffin au chocolat)

● produits laitiers

* produits riches en graisses
** desserts sucrés

VENDREDI

Saucisson à l'ail

Filet de Lieu au citron

Epinards à la béchamel



Yaourt Nature Local



Raisin



Produits de saison

Produits de notre région



Viande Origine Française



Appellation d'Origine Contrôlée



Elaboré sur place



Produits issus de l'agriculture Biologique



CONCHIGLIONI FARCIS AUX LEGUMES

Recette de MATHIS

Ingrédients :

4 personnes

20 conchiglioni
1 carotte 1 poireau 1brin de céleri
1 d'oignon 1 d'une gousse d'ail
8 c à soupe de sauce tomate

Floraline Fromage râpé Mozzarella
Sel, poivre 1 feuille de laurier
1 baie de genièvre Basilic

Accompagnement :

Un peu de sauce tomate
Quelques feuilles de salade

Déroulé :

Etape 1 :

Laver, éplucher et couper les légumes en petits morceaux.

Les faire cuire dans une casserole d'eau bouillante avec l'oignon, la feuille de laurier, les baies de genièvre, un peu de sel et de poivre.

Etape 2 :

Pendant ce temps, faire cuire les conchiglioni dans une casserole d'eau bouillante salée.

De mon côté, la cuisson de 13 mn. Les égoutter et les placer dans un plat huilé allant au four.

Etape 3 :

Une fois les légumes cuits, les mixer avec la gousse d'ail, la sauce tomate et le basilic

Saler, poivrer.

Farcir les pâtes avec cette préparation, saupoudrer un peu de floraline et de gruyère râpé sur le dessus et enfourner durant 15 mn. Vous pouvez ajouter une sauce tomate dans le fond de votre plat si vous le souhaitez !

Et deux feuille de salade !



