

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

● Produits céréaliers,  
féculents et légumes secs

## MERCREDI

Melon jaune

Lasagnes de canard aux  
légumes

Salade verte

Fromage frais fondu

Yaourt aromatisé - Pain

## 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 !



