

Bon appétit !

Menu de la semaine du

2/9

au

6/9

MANGER
APPRENDRE
VIVRE
Scolarest

LUNDI

Salade coleslaw

 Bolognaise de bœuf

Spaghettis

 Camembert

Yaourt velouté fruit

 Viandes, poissons et oeufs

MARDI

Taboulé aux légumes

 Aiguillettes de poulet au jus

Haricots beurre en persillade

Fromage à tartiner

Nectarine

 Légumes & fruits

MERCREDI

Macédoine

Pizza fromage légumes

Salade verte BIO

Saint Paulin

 Timbale glacée vanille chocolat

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

JEUDI

L'anti gaspi ça porte ses fruits

Concombre aux maïs

 Daube de bœuf bistrot Local

Courgettes fraîches au jus

Emmental

 Clafoutis aux fruits du chef

 produits laitiers

VENDREDI

 Terrine de campagne Locale

Colin d'Alaska aux amandes

Riz pilaf

Samos

Prune - Pain

 * produits riches en graisses
 ** desserts sucrés

-  Produits de saison
-  Produits de notre région
-  Viande Origine Française
-  Appellation d'Origine Contrôlée
-  Elaboré sur place
-  Produits issus de l'agriculture Biologique



TABOULE

Recette de Papis



Ingrédients :

 par personne

80 gr de semoule
Menthe, Persil, Oignon, Citron Concombre, tomates,
Olives, Huile d'olive, 10gr de raisins secs, 30 gr de pois chiche, 20
gr de Mais
Sel, poivre

Déroulé :

Découper les légumes en cube et laver
Presser le citron
Mettre les légumes dans un saladier, poivrer et saler, verser le jus de citron, et l'huile d'olive
Bouillir l'eau dans une casserole et verser l'eau sur la semoule, laisser gonfler la semoule
Mettre la semoule dans le saladier des légumes
Mettre au frigo

