

Bon appétit !

Menu de la semaine du 29/3 au 2/4

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

Chou fleur vinaigrette

Lasagne de bœuf

du chef

Coulommiers

Fruit de saison

MARDI

Méli Mélo de salade au fromage

Parmentier de lentilles

Champignons et carottes

Petit Louis

Fromage blanc Local

MERCREDI

Salade d'haricots blancs

Albondigas tomate oignons

Boulgour Pilaf

Petit moulé ail et fines herbes

Fruit de saison

JEUDI

Pomelos et sucre

Palette à la provençale

Pâtes BIO

Croc Lait

Fruit de saison

VENDREDI

Salade de riz aux olives

Dos de colin

Légumes Style Aioli

Mimolette

Carrot Cake
"les desserts de Mamie"-
Pain

● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers

* 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



RECETTE

CARROT CAKE

POUR 4 PERSONNES

250 gr de carottes, 150 gr de farine, 120 gr de Cassonade, 10 cl de lait, 5 cl d'huile de tournesol, 2 oeufs, 1 sachet de levure, 1 c à c de Cannelle en poudre, 1 c à c de Gingembre en poudre, 1 c à c de Muscade

Préchauffez le four à 180 °C.

Épluchez les carottes et râpez-les.

Mélangez la farine dans un saladier avec la levure, la cassonade et toutes les épices.

Fouettez les œufs entiers et ajoutez-les au mélange avec le lait et l'huile. Incorporez les carottes râpées et mélangez pour obtenir une pâte homogène.

Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.