

Maternelles & Élémentaires

Semaine du 2 au 6 octobre 2017

Les menus concoctés par notre diététicienne

Lundi

- Pomelos
- Aiguillettes de poulet marinées thym citron
- Jardinière de légumes
- Fromage blanc
- Pain d'épices

Jeudi

- Carottes râpées BIO
- Boulettes de bœuf sauce chasseur
- Frites
- Tomme
- Fruits au sirop



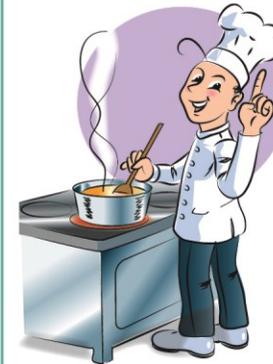
Mardi

- Haricots verts vinaigrette
- Nuggets de poisson ketchup
- Spätzles
- Fromage aux noix
- Poire

Vendredi

- Salade de riz
- Poêlée de truite et colin sauce nantua
- Chou-fleur
- Petit suisse
- Raisin

La recette de Marion



Gratin de pommes de terre aux lardons

- 8 pommes de terre
- Une boîte de lardons
- 100 g d'emmental
- 15 cl de crème liquide
- ¼ de litre de lait
- 1 cuillère de farine

Préparation

Eplucher les pommes de terre et les couper en rondelles.

Faites les rissoler à la poêle avec un fond d'huile au moins 30 minutes, les mettre dans un plat à gratin.

Faire rissoler les lardons dans une poêle puis les ajouter aux pommes de terre.

Mélanger le lait avec la farine et verser le tout sur les pommes de terre.

Ajouter l'emmental.

Mettre au four 30 minutes th 7.

Sortir du four et mettre la crème puis remettre au four 10 minutes.

Ce qu'il te faut dans un repas :

- Une cuitité (légume ou fruit cuit)
- Une crudité (légume ou fruit cru)
- Un féculent
- Une viande, poisson ou œuf
- Un produit laitier (fromage, yaourt ou lait)
- De l'eau

*VBF : viande bovine française

Pain Bio servi à tous les repas !



Caisse des écoles publiques de Reims

Reims.fr