

Maternelles & Élémentaires

Semaine 23 du 4 au 8 juin 2018

Les menus concoctés par notre diététicienne

Lundi

Taboulé
Filet de colin sauce citron
Haricots verts
Camembert
Pêche

Jeudi

Salade verte vinaigrette
Palette de porc sse moutarde
Petits pois carottes
Emmental
Eclair chocolat



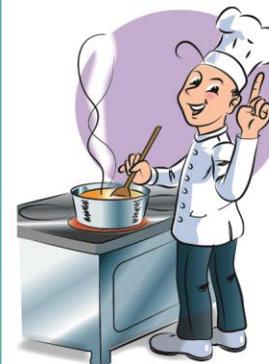
Mardi

Tomates vinaigrette
Œufs durs béchamel
Epinards au jus
Tomme noire
Gâteau de semoule

Vendredi

Crêpe aux champignons
Bombay Balls au jus
Printanière de légumes
Petit suisse sucré
Poire

La recette de Marion



Gratin dauphinois

- 1 kg de pommes de terre
- 33 cl lait
- 1 gousse d'ail
- 50 g de beurre
- 33 cl crème fraîche entière
- 1 pincée de muscade râpée
- sel, poivre

Préparation

- Lavez, pelez et découpez les pommes de terre en rondelles d'environ 5 mm d'épaisseur.
- Préchauffez votre four à 180 degrés (th.6).
- Faites bouillir le lait et la gousse d'ail finement ciselée dans une grande casserole ou une cocotte.
- Salez, poivrez. Dès les premiers frémissements, jetez-y les pommes de terre et cuisez environ 10 min sur feu moyen, en prenant garde que la préparation n'accroche pas au fond de la casserole.
- Ajoutez la crème fraîche et la pincée de noix de muscade pendant 15 min sur feu doux en mélangeant régulièrement.
- Versez toute la préparation dans un grand plat à gratin beurré

Cuisson

Enfournez jusqu'à ce que le gratin obtienne la jolie couleur dorée (environ 10 min) et accompagnez d'une salade de mâche.

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

* ORIGINE FRANCE
** ORIGINE UE

Pain Bio servi à tous les repas !



Caisse des écoles publiques de Reims

Reims.fr