

# Maternelles & Élémentaires

SEMAINE 24 : du 12 au 16 juin 2017

## Les menus concoctés par notre diététicienne

### Lundi

- Haricots verts vinaigrette
- Sauté de porc sauce bourgeoise
- Purée de pois cassés
- Fromage à tartiner
- Poire

### Jeudi

- Tomates vinaigrette
- Colin sauce estragon
- Pommes de terre vapeur
- Fromage blanc
- Compote



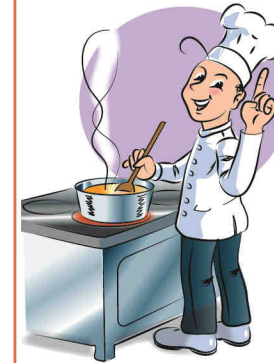
### Mardi

- Chou rouge vinaigrette
- Escalope viennoise
- Jardinière de légumes
- Gouda
- Semoule au caramel

### Vendredi

- Radis beurre
- Sauté de veau marengo
- Epinards, pommes de terre
- Emmental
- Crème chocolat

## La recette de Marion



### Les sablés

- 60 g de beurre mou en petits morceaux
- 60 g de sucre
- 1 œuf
- 150 g de farine

### Préparation

Mélangez dans un saladier la farine et le sucre, ajoutez l'œuf, puis terminez avec le beurre.

Pétrissez bien.

Ajoutez la vanille (ou autre arôme, selon votre choix).

Vous pouvez rajouter un peu de farine si la pâte colle trop aux doigts.

Formez des boules assez grosses et placez-les sur la plaque de votre four que vous aurez beurrée.

### Cuisson

Laissez cuire à 170 degrés au four pendant 15 min.

### 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