

Maternelles & Élémentaires

Semaine 25 : du 19 au 23 juin 2017

Les menus concoctés par notre diététicienne

Lundi

- Carottes râpées vinaigrette
- Carry de poulet
- Salsifis
- Yaourt nature sucré BIO
- Crêpe

Jeudi

- Salade verte vinaigrette
- Steak haché* ketchup
- Frites
- Fromage ail et fines herbes
- Fruits au sirop



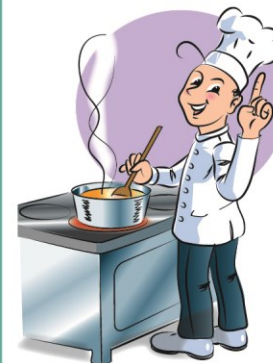
Mardi

- Chou-fleur vinaigrette
- Filet de hoki sauce petits légumes
- Pâtes BIO
- Fromage fouetté
- Abricots

Vendredi

- Taboulé
- Palette de porc à la moutarde
- Brocolis
- Petit suisse
- Pomme

La recette de Marion



La tarte tatin

- 100 g de sucre
- 50 g de beurre
- 1kg de pommes
- 1 pâte brisée

Préparation

Préparer le caramel :
Déposer le beurre en dés dans une casserole, puis verser par dessus le sucre. Laisser cuire à feu doux pendant 5 min sans mélanger, le caramel se fait tout seul.
Déposer la caramel sur le fond d'un plat à tarte.
Ajouter les pommes coupées en gros dés, puis recouvrir de la pâte brisée.

Cuisson

Enfourner 25 min au four à 210° (thermostat 7). Servir tiède avec si vous le souhaitez une boule de glace vanille.

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