

# Maternelles & Élémentaires

Semaine 26 : du 26 au 30 juin 2017

## Les menus concoctés par notre diététicienne

### Lundi

- Céleri rémoulade
- Brandade de poisson
- Mimolette
- Compote

### Jeudi

- Concombres vinaigrette
- Omelette
- Pommes rissolées
- Fromage à tartiner
- Fruits au sirop



### Mardi

- Salade de riz
- Nuggets de poulet
- Haricots beurre
- Yaourt nature
- Banane

### Vendredi

- Pommes de terre vinaigrette
- Sauté de bœuf\* au cerfeuil
- Brocolis
- Fromage blanc
- Poire

## La recette de Marion



### Purée de pommes de terre

- 1 kg de pommes de terre
- 20 cl de lait
- Crème fraîche
- Muscade

### Préparation

Epluchez et coupez les pommes de terre en morceaux. Mettez-les à cuire dans un grand volume d'eau salée. Passez-les alors au moulin à légumes. Ajoutez le lait pour délayer jusqu'à la consistance souhaitée, la crème fraîche pour l'onctuosité et un peu de muscade râpée. Rectifiez l'assaisonnement et servez bien chaud.

### Cuisson

Laissez cuire jusqu'à ce que la pointe d'un couteau rentre facilement dans la chair.

### 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