

Maternelles & Élémentaires

Semaine 27 : du 3 au 7 juillet 2017

Les menus concoctés par notre diététicienne

Lundi

- Salade mexicaine
- Boulettes d'agneau au curry
- Carottes
- Tomme
- Nectarine

Jeudi

- Œuf dur
- Raviolis de légumes
- Emmental râpé
- Pomme



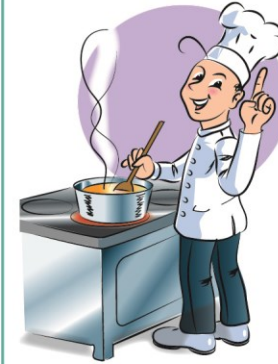
Mardi

- Tomates vinaigrette
- Quenelles de brochet sauce béchamel
- Blé
- Camembert
- Compote

Vendredi

-
-
- Menu surprise
-
-

La recette de Marion



Le 4 quarts

- 150 g de sucre
- 150 g de beurre
- 3 œufs
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure

Préparation

Mélanger les œufs et le sucre.
Ajouter ensuite la farine et la levure.

Faites fondre le beurre et l'ajouter au mélange.
Mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Pour un gâteau marbré, séparer la pâte en deux et ajouter 1 cuillère à soupe de cacao dans une moitié.

Cuisson

Mettre la pâte dans un moule et enfourner 20 à 25 min
thermostat 6 = 180 degrés.

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