

AU MENU DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES

DU LUNDI 8 AU VENDREDI 12 AVRIL 2024

La recette de Marion

BRUSCHETTA AUX AUBERGINES

Ingrédients :

4 grandes tranches de pain de campagne
2 tomates
1 aubergine
1 gousse d'ail
120 g de mozzarella
2 filets d'huile d'olive
3 brins de basilic
1 poignée d'olives noires dénoyautées

Lavez et coupez l'aubergine en cubes.

Dans une sauteuse, faites chauffer un filet d'huile et faites dorer les aubergines pendant 15 minutes. Salez et poivrez.

Lavez et coupez les tomates en dés et coupez la mozzarella en cubes.

Faites griller le pain et frottez la gousse d'ail dessus.

Déposez les tomates, puis les aubergines et la mozzarella. Ciselez le basilic et parsemez-en les tartines.

Répartissez les olives et dégustez aussitôt !



Tous les plats sont concoctés par notre diététicienne (sous réserve des cours et des livraisons)

MENU VÉGÉTARIEN

LUNDI

Maternelles:
Soupe de légumes
Élémentaires :
Betteraves Bio

Tortillas de pommes de terre
Ratatouille

Yaourt aromatisé aux fruits

MENU VÉGÉTARIEN

MARDI

Maternelles :
Betteraves Bio vinaigrette
Élémentaires :
Soupe de légumes

Pavé de soja
Petits pois à la française

Camembert
Banane

JEUDI

Poêlée de truite aux
petits légumes

Pommes dauphines

Fromage de chèvre

Pomme

VENDREDI

Salade verte vinaigrette

Croque-monsieur jambon**
SV : Croque-monsieur fromage
Haricots plats

Crème chocolat

BON APPÉTIT !



PAIN BIO SERVI À TOUS LES REPAS !

*Origine viande française SV = sans viande **Voir affichage



Reims.fr



