

# AU MENU DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES

DU LUNDI 15 AU VENDREDI 19 AVRIL 2024

## La recette de Marion

### Gratin de coquillettes au brocoli et chou-fleur

Faites cuire les coquillettes dans une casserole d'eau bouillante salée.

Après 5 minutes de cuisson, ajoutez le brocoli et le chou-fleur. Egouttez en fin de cuisson. Préchauffez le four à 200 degrés.

Dans un bol, battez l'œuf avec la crème, le sel et le poivre. Beurrez un plat à gratin, répartissez les pâtes et les légumes et versez dessus l'appareil crémeux. Parsemez d'emmental et d'herbes de Provence. Enfourez pendant 30 minutes

#### Ingrédients :

- 250 g de coquillettes
- 250 g chou-fleur
- 250 g brocoli
- 20 cl crème liquide
- 1 œuf
- Emmental râpé
- Herbes de Provence
- Sel, poivre



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

MENU VÉGÉTARIEN

## LUNDI

Betteraves BIO  
vinaigrette

Chili végétarien  
Riz

Yaourt aromatisé

## MARDI

Filet de colin  
sauce normande  
Printanière

Fromage galet de Loire

Ananas

## JEUDI

Céleri mayonnaise

Sauté de veau\*\*  
aux 4 épices  
SV : Bolognaise lentilles  
Purée

Fromage blanc sucré

## VENDREDI

Tomates vinaigrette

Donuts de volaille\*\*  
SV : Palet emmental  
Petits pois / carottes

Fromage Ortolan  
Eclair vanille



# BON APPÉTIT !

**PAIN BIO SERVI À TOUS LES REPAS !**

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



Reims.fr



