












# Menus Scolaire

## Du 19 au 23 septembre 2022



LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes bio râpées vinaigrette à la ciboulette 	Salade de pomme de terre parisienne	Pâté de foie	Salade grecque	Pastèque
Pennes à la bolognaise	Bouchée végétarienne fromage blanc curry	Emincé de poulet sauce dijonnaise  	Sauté de veau au basilic   	Pavé de merlu au citron 
	Courgettes aux herbes	Farfalles Dés de carottes braisées	Mélange légumes haricots plats	Purée de pommes de terre Bouquets de brocolis
Camembert	Gouda	Yaourt aromatisé	Fromage blanc et sucre	Cheddar
Compote pomme-pêche	Pêche jaune	Orange	Moelleux caramel 	Mousse au chocolat au lait



Confectionné à la cuisine centrale



Fromage AOP



Produits locaux circuits courts



Origine France



Pêches responsables



Appellation d'origine contrôlée



Bœuf Race à viande



Viandes Label Rouge



Vergers Ecoresponsables



Appellation d'origine contrôlée

Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine

### ZOOM sur : Moelleux au caramel



#### Recette pour 4 personnes:

- 1,5 œuf
  - 50g sucre
  - 5cl crème
  - 90g farine
  - 0,5 sachet de levure
  - 50g nappage caramel
  - 50g beurre
- préchauffer le four à 180°C
  - fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
  - Ajouter la crème liquide et fouettant
  - incorporer la farine tamisée avec la levure puis le caramel et le beurre
  - enfermer 30-35 min à 160°C



## La route des producteurs locaux et bio



La route des producteurs

130

Carottes Râpées

BIO

La route des producteurs

70

Emincé de poulet  
SAMARON  
32

La route des producteurs

210  
KG

Sauté de veau  
ARIEGE  
09

La route des producteurs

La route des producteurs

63  
kg

Moelleux

Maison

