

crème à la vanille de pâques

ingrédients

- 1 gousse de vanille
- 50g de maïzena
- 80 à 100g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- 1 litre de lait

1. Mettre les 3/4 du lait dans une casserole avec la vanille et le sucre et porter à ébullition.
2. Pendant ce temps, mélanger la maïzena, les jaunes d'œufs et le reste du lait.
3. Ajouter le mélange œufs, maïzena, lait dans la préparation à la vanille
4. Dès la reprise de l'ébullition, verser dans des ramequins.
5. Mettre les ramequins au frais au moins 2h avant de déguster.
6. Bon appétit !

JEU DE PÂQUES relie les points



ELITE RESTAURATION

MINI MAG

MATERNELLE
PRIMAIRE



SEPTEMBRE - OCTOBRE 2023

DÉCOUVREZ LES INSECTES



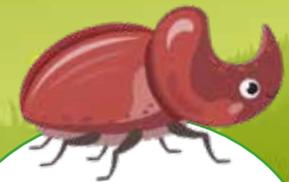
LA LIBELLULE

Elle vit au bord des cours d'eau car elle pond ses œufs dans l'eau et se nourrit de moustiques.



LA COCCINELLE

Elles se nourrissent de pucerons et sont utilisées comme insecticide naturel.



LE SCARABE

De forme ovale, il est costaud et plutôt combatif. Certains se nourrissent d'excréments.

MENUS DE MARS

MENUS D'AVRIL

LUNDI 4 Salade chou blanc Emincé de poulet au curry Coquillettes Tartare Purée pomme poire Soufflé au fromage	MARDI 5 Duo de haricots Falafels Purée de céleri Yaourt nature Fruit de saison Galette complète	MERCREDI 6 Salade verte Cordon bleu Epinards béchamel Emmental Purée banane Risotto de blé aux asperges	JEUDI 7 Carottes râpées Boudin blanc * Gratin de chou-fleur Petit suisse nature Fruit Gratin de pommes de terre	VENDREDI 8 Salade mexicaine Hoki sauce ciboulette Riz Camembert Fruit Salade composéee	LUNDI 8 Mousse de foie * Rôti de dinde dijonnaise Blé Petit suisse nature Fruit Curry de légumes	MARDI 9 Carottes râpées Poisson pané Haricots verts à la tomate Petit moulé Fruit Gratin de crozets	MERCREDI 10 Salade verte Hachis parmentier Yaourt nature Purée de banane Tarte au saumon	JEUDI 11 Betteraves Roulé végétal Haricots coco Bûche de chèvre Fruit de saison Spaghettis bolognaise	VENDREDI 12 Salade de riz Sauté de porc * Gratin de chou-fleur Vache picon Purée de pomme Soufflé aux pommes de terre
LUNDI 11 Saucisson à l'ail * Boulettes de bœuf Coquillettes Yaourt nature Fruit Tortilla aux légumes	MARDI 12 Salade pommes de terre Poisson pané Carottes à la crème Chanteneige Purée de pommes Lasagne aux épinards	MERCREDI 13 Betteraves à l'estragon Haut de cuisse de poulet Haricots verts Camembert Fruit Dahl de lentilles corail	JEUDI 14 Coleslaw Rôti de porc au jus * Salsifis/pdt béchamel Saint morêt Tarte aux pommes Quiche au brocolis et camembert	VENDREDI 15 Céleri rémoulade Couscous végétal Semoule Petit suisse nature Fruit de saison Croque monsieur	LUNDI 15 Salade de pâtes Boulettes d'agneau Carottes au jus Chanteneige Fruit de saison Polenta crémeuse	MARDI 16 Chou blanc au miel Quenelle nature sœe aurore Semoule Petit moulé Purée de fraise Wok de légumes de printemps	MERCREDI 17 Salade cœur de palmier Emincé de poulet Poêlée de légumes Fraidou Fruit de saison Gratin de pâtes	JEUDI 18 Farandole de crudités Saucisse fumée* Purée Yaourt nature Purée de poire Quiche aux asperges	VENDREDI 19 Radis beurre Beignets de calamars Petits pois Camembert Fruit Riz tomate au chorizo
LUNDI 18 Salade de blé Paupiette de veau Petits pois Yaourt nature Fruit Courgettes carbonara	MARDI 19 Betteraves Tarte à l'emmental Salade verte Vache picon Purée de poire Pizza royale et salade verte	MERCREDI 20 Macédoine mayonnaise Sauté de porc * Purée PDT Cantafrais Fruit de saison Tomates farcies à la macédoine	JEUDI 21 Carottes râpées Filet de poulet à la crème Lentilles Brie Purée de fraise Cake au thon	VENDREDI 22 Salade de pâtes Filet de colin au citron Jardinière de légumes Petit suisse nature Gâteau d'anniversaire Gratin de pâtes	LUNDI 22 Carottes râpées Bœuf bourguignon Riz Cotentin Fruit de saison Salade croquante aux fenouil et radis	MARDI 23 Chou-fleur sœ cocktail Brandade de poisson Tartare nature Purée de pomme Flan aux épinards	MERCREDI 24 Taboulé Jambon * sauce tomate Courgettes béchamel Yaourt nature Fruit Tomates farcies au riz	JEUDI 25 Concombre vinaigrette Bolognaise de lentilles Pâtes Saint nectaire Fruit Parmentier de poisson et patate douce	VENDREDI 26 Mortadelle pistachée * Emincé de poulet kebab Légumes couscous Petit suisse nature Pâtisserie Pizza aux légumes

LUNDI 25 Panaché de choux Saucisse de francfort * Pommes vapeur Fromage fripons Fruit de saison Beignets de chou-fleur	MARDI 26 Farandole de crudités Curry de légumes Riz Mini cabrette Purée de pommes Gratin de blettes au jambon	MERCREDI 27 Taboulé Blanquette de dinde Carottes Gouda Fruit Oeuf cocotte aux petits pois	JEUDI 28 MENU DE PÂQUES Cake aux champignons	VENDREDI 29 Carottes râpées Nuggets de poisson Coquillettes Petit suisse nature Fruit Tatin de poireaux
---	--	--	--	--

ZONE A Besançon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble, Limoges, Lyon, Poitiers	ZONE B Aix-Marseille, Amiens, Caen, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice, Orléans-Tours, Reims, Rennes, Rouen, Strasbourg	ZONE C Créteil, Montpellier, Paris, Toulouse, Versailles
---	--	--

RECETTE DE MOUSSE AU CHOCOLAT

ingrédients

- 150g d'oeufs de Pâques
- 3 oeufs
- 1 pincée de sel

1. Faire fondre le chocolat au bain marie ou tout doucement au micro-onde
2. Séparer le blanc des jaunes
3. Ajouter une pincée de sel aux blancs et les battent bien ferme. Ils doivent être très fermes pour assurer la tenue de la mousse.
4. Mélanger le chocolat fondu, légèrement refroidi aux jaunes. Bien mélanger puis ajouter petit à petit les blancs en neige.
5. Mélanger avec une spatule de bas en haut et très délicatement pour ne pas casser les blancs. Prendre le temps de bien incorporer les blancs en allant bien chercher la pâte au chocolat dans le fond et remonter.
6. Verser ensuite délicatement dans des ramequins individuels. Mettre au frais pendant au moins 6h. Se déguste bien frais.



LUNDI 1 FERIE	MARDI 2 Macédoine mayo Gratin de pâtes Yaourt arôme Fruit Oeufs à la florentine	MERCREDI 3 Céleri rémoulade Pavé emmental Haricots verts Petit suisse nature Purée de pomme Quiche lorraine	JEUDI 4 Salade de lentilles Boulettes de veau marengo Gratin de brocolis Tomme blanche Fruit Bouchée à la reine	VENDREDI 5 Salade verte Escalope milanaise Epinards béchamel Cotentin Gâteau d'anniversaire Risotto aux fruits de mer
-------------------------	---	--	--	--

Menus établis par notre diététicienne diplômée d'État sous réserve des contraintes d'approvisionnement. Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN.

LÉGENDE

- Certifié Label Rouge
- Vraiment cuisiné
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Toutes les vinaigrettes sont maison
- Repas anniversaire
- Producteurs locaux
 - Hauts-de-Villiers - (10)
 - Les Fermes du Ravillon - (89)
 - La ferme de noue - (89)
 - Morvan Salaison - (89)
 - Impéry volailles - (58)
- Repas à thème
- Repas végétarien
- Appellation Origine Protégée

* Plat contenant du porc (un plat sans porc sera proposé comme alternative)
 ° Viande origine France

