

Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Menus scolaire de Cournonsec du 30 Janvier au 03 Février 2017

		LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03	<p><i>Infos de la diét'</i></p> <p>La Chandeleur Recette de la pate à crêpe</p> <p>Ingrédients :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 5 œufs - 500 g de farine - 1 litre de lait demi-écrémé - 3 cuillères à soupe d'huile - 1/2 verre de bière <p>Préparation de la recette</p> <p>Dans un saladier verser la moitié de la farine.</p> <p>Ajouter les œufs un à un.</p> <p>Alterner ensuite l'ajout du lait et de la farine restante.</p> <p>Laisser reposer 1 heure, votre pâte est prête à cuire.</p>
D E J E U N E R	Salade du Chef	Pamplemousse au sucre	Potage de potiron	Salade verte aux dès d'emmental	Carottes râpées BIO		
	Roti de dinde aux champignons	Cabillaud à l'huile d'olive	Sauté de porc forestier (Lieu sauce tomate)	Paupiette de veau au jus	Poulet rôti aux herbes		
	Epinards à la crème	Purée de pommes de terre	Gratin de choux fleurs	Haricots blancs	Pommes rôsti de légumes		
	Yaourt aromatisé	Fromage blanc à la crème de marrons et son petit Lu	Kiri	Edam	Emmental		
		Mandarines	Dessert du jour	Salade de fruits frais			

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Menus scolaire de Cournonsec du 06 au 10 Février 2017


	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10	
D E J E U N E R	Saucisson à l'ail (Sardines à l'huile d'olive)	Œufs mayonnaise	PIQUE NIQUE	Salade d'endives	Cake au fromage	<p><i>Infos de la diét'</i></p> <p><u>L'emmental</u></p> <p>Le mystère des trous dans certains fromages suisses comme l'emmental est résolu. Ils sont causés par des petites particules de foin qui tombent dans le lait pendant la traite des vaches. Ces particules dégagent des gaz pendant la fermentation, qui forment alors des trous dans le fromage. Cela explique également pourquoi avec les techniques modernes de traite, qui se font dans un environnement plus hygiénique, les trous des fromages disparaissent.</p> 
	Colin à la croute de Corn flakes	Sauté de volaille aux champignons		Lieu au basilic	Saucisse de Toulouse grillée (Poisson meunière et son citron)	
	Coquillettes au beurre	Brocolis fleurette		Boulgour aux petits légumes	Purée de carottes	
	Saint Paulin	Camembert		Samos	Brie à la coupe	
Poire	Ananas frais		Tarte aux pommes	Kiwis		

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Menus scolaire de Cournonsec du 13 au 17 Février 2017

		LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17	<i>Infos de la diét'</i> <u>Les Petits Beurres</u> Les Petits Beurres de la marque LU ont une caractéristique: les 4 coins représentent les 4 saisons, ils ont 52 dents (coins compris) comme les 52 semaines de l'année, et ils possèdent 24 trous comme les 24 heures de la journée. Les paquets contiennent également 24 biscuits ! 
D E J U N E R		Soupe de légumes	Salade de mâche et dès de betteraves	PIQUE NIQUE	Bâtonnet de Mozzarella frita et salade	Concombres vinaigrette	
		Lasagnes bolognaises	Poisson meunière et son citron		Poulet au citron confit	Bœuf bourguignon	
		Gratin dauphinois	Gratin de choux fleurs		Pâtes au beurre		
	Orange	Tomme noire		Saint Moret	Yaourt aromatisé et son biscuit		
		Salade d'agrumes		Fruit frais BIO			

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Menus scolaire de Cournonsec du 20 au 24 Février 2017

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	
D E J E U N E R	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte aux croûtons	Pizza (accras de morue)	Cochonnaille (Œufs mayonnaise)	Coleslaw	<p><i><u>Infos de la diét'</u></i></p> <p><u>La margarine</u></p> <p>La margarine fut mise au point en France en 1869, à la suite d'un concours lancé par Napoléon III pour la recherche d'un corps gras semblable au beurre, mais de prix inférieur, apte à se conserver longtemps sans s'altérer en gardant sa valeur nutritive afin que l'armée et les classes sociales modestes puissent y avoir facilement accès. Le pharmacien français</p> <p>Mège-Mouriès réalisa une émulsion blanche résultant de graisse de bœuf fractionnée, de lait et d'eau, baptisée « margarine ». Le brevet est déposé en 1872 et la commercialisation de la margarine va alors se développer.</p>
	Dos de colin sauce béarnaise	Lasagnes saumon épinards	Blanquette de veau	Merlu au beurre blanc	Cordon bleu	
	Riz pilaf		Jeunes carottes sautées	Gratin de légumes et pommes de terre	Flan de butternut	
	Six de Savoie	Emmental à la coupe	Camembert	Kiri	Saint Paulin	
Fruit au sirop	Ile flottante	Salade de fruits frais	Poire	Eclair au chocolat		

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.

