

MENUS DU 5 NOVEMBRE AU 21 DECEMBRE 2018

Produits bios

Produits locaux

Produits Maison

Menus établis sous réserve d'approvisionnement, des changements de dernière minute peuvent être effectués par le Chef en restant conforme aux normes GEMRCN.

La tarte aux pommes à ma façon



Ingrédients garniture

Pommes ½ par personne

Sucre 100 gr

Cannelle 2 pincées

Beurre salé 30 gr

Vanille liquide

Ingrédients pâte brisée

200 gr de farine

100 gr de margarine ou beurre

1 pincée de sel

80 gr de sucre

Ne doutant pas que vous savez faire une bonne tarte aux pommes, je vous laisse simplement ma recette 😊. Je ne mets pas de nappage car les ingrédients mis sur les pommes le remplacent largement. A essayer

<p>Lundi 5 novembre Salade de pâtes Œufs brouillés au fromage Gratin de poireaux Tomme Tarte aux pommes</p>	<p>Lundi 12 novembre Fenouil vinaigrette Cuisses de Poulet rôti Frites Camembert Crumble aux poires</p>	<p>Lundi 19 novembre Salade verte Pizza maison Fromage blanc Compote</p>	<p>Lundi 26 novembre Potage de légumes Cabillaud au citron Riz pilaf Cantal Fruit</p>
<p>Mardi 6 novembre Betteraves rouges Poisson pané Riz pilaf Emmental Fruit</p>	<p>Mardi 13 novembre Salade mélangée Lasagnes au saumon et épinard Vache qui rit Fruit</p>	<p>Mardi 20 novembre Blé en salade Escalope à la crème Haricots verts Mimolette Fruit</p>	<p>Mardi 27 novembre Coleslaw Rosbif Blettes au jus / spaghetti Reblochon Fruit</p>
<p>Jeudi 8 novembre Potage de légumes Rôti de dinde Purée de pommes de terre Bleu Fruit</p>	<p>Jeudi 15 novembre Potage de légumes Steak haché Gratin de brocolis Tomme blanche Fruit</p>	<p>Jeudi 22 novembre Salade de pommes de terre Moussaka au bœuf Yaourt Fruit</p>	<p>Jeudi 28 novembre Macédoine de légumes Poulet au curry Céréales gourmandes Tomme de chèvre Fruit</p>
<p>Vendredi 9 novembre Endives aux croutons Brochettes de bœuf Spaghetti Yaourt Fruit</p>	<p>Vendredi 16 novembre Salade de riz légumes Saucisses /lentilles Comté Fruit</p>	<p>Vendredi 23 novembre Soupe orientale Tajine au poulet et citrons confits Semoule Tome de Savoie Fruit</p>	<p>Vendredi 29 novembre Salade verte Loubia (haricots lingot/agneau) Camembert Gâteau aux pommes</p>

<p>Lundi 3 décembre Carottes râpées Hachis Parmentier Tomme blanche Fruit</p>	<p>Lundi 10 décembre Salade au thon Paupiettes de volaille Coquillettes Fromage de chèvre Fruit</p>	<p>Lundi 17 décembre Betteraves râpées Gratin au saumon Tomme Fruit</p>
<p>Mardi 4 décembre Salade mélangée Rôti de dinde Choux fleurs Brie Gâteau marbré</p>	<p>Mardi 11 décembre Saucisson/beurre Paëlla aux poissons Comté Crème brûlée</p>	<p>Repas de Noël 2018</p>
<p>Jeudi 6 décembre Potage de légumes Blanquette de veau Riz créole Petits suisses aux fruits</p>	<p>Jeudi 13 décembre Salade verte Rôti d'agneau Flageolets Gorgonzola Fruit</p>	<p>Jeudi 20 décembre Salade composée Escalope panée Macaroni à la tomate Fromage blanc aux fruits</p>
<p>Vendredi 7 décembre Endives au fromage Diots de Savoie Polenta Tome de Savoie Fruit</p>	<p>Vendredi 14 décembre Potage de légumes Steak haché Potatoes Reblochon Fruit</p>	<p>Vendredi 21 décembre Coleslaw Couscous Semoule Crème à la vanille</p>