

Recette gâteau au yaourt

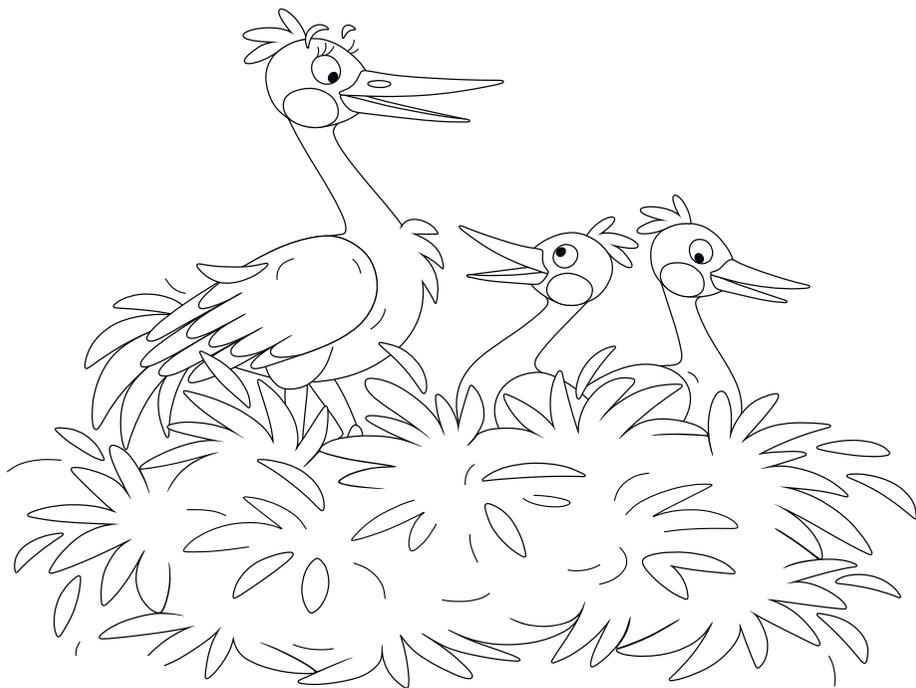


ingrédients

- 1 pot de yaourt
- 2 pots de sucre
- 3 pots de farine
- 1 pot d'huile
- 3 œufs
- 1 cuillère à soupe de levure

1. Préchauffer le four à 180°C et beurrer un moule de 23cm.
2. Verser le yaourt dans un saladier, ajouter l'huile, les oeufs, le sucre et la vanille. Fouetter vigoureusement.
3. Nettoyer et sécher le pot de yaourt vide pour le réutiliser. Verser la farine, la levure chimique et bien mélanger le tout.
4. Verser la préparation dans le moule et enfourner pendant 35 minutes ou jusqu'à ce qu'une lame de couteau insérée en son centre ne ressorte propre. Laisser refroidir complètement avant de servir. Le gâteau se conservera plusieurs jours dans une boîte hermétique.
5. Bonne appétit !

Coloriage



ELITE RESTAURATION

MINI MAG

MATERNELLE
PRIMAIRE



MAI - JUIN 2025

Pourquoi offre-t-on du muguet le 1er mai ?



Tout comme la Fête du travail, la Fête du muguet a aussi lieu le 1er mai. Comme chaque année, il est de coutume d'offrir un brin de muguet à ses proches le 1er mai. Symbolisant le retour du printemps et des beaux jours et synonyme de porte-bonheur dans certaines cultures. C'est au XVI^e siècle que la tradition d'offrir du muguet est née. A cette époque, la fête de l'amour n'était pas le jour de la Saint Valentin, mais bien le 1er mai. Les princes et les seigneurs fabriquaient alors des couronnes de fleurs, afin de les offrir à leur bien-aimée. Ayant reçu du muguet, le roi Charles IX décida, le 1er mai 1561, que dorénavant, les dames de la cour recevraient cette fleur à clochettes blanches tous les ans.

MENUS DE MAI

MENUS DE JUIN

LUNDI 28 Carottes râpées Sauté de poulet aux champignons Chou-fleur béchamel Vache qui rit Salade de pommes de terre au thon	MARDI 29 Salade haricots verts Couscous végétal Semoule Yaourt nature Fruit de saison Pissaladière	MERCREDI 30 Céleri vinaigrette Hoki sauce ciboulette Riz Cantafrais Purée de banane Oeufs cocotte aux petits pois	JEUDI 1 FERIE Gratin de ravioles aux asperges	VENDREDI 2 Betteraves Saucisse fumée* Lentilles Petit-suisse nature Eclair vanille Crumble de tomates cerises et chèvre frais
LUNDI 5 Chou-fleur sauce cocktail Poisson pané Coquillettes Yaourt arôme Fruit de saison Galettes de légumes du printemps	MARDI 6 Concombres vinaigrette Omelette Ratatouille, riz Petit moulé Purée de pomme Tarte aux artichauts et jambon pays	MERCREDI 7 Carottes râpées Emincé de poulet Haricots beurre persillés Chantailou Fruit Salade de fèves, concombres et radis	JEUDI 8 FERIE Curry dépinard	VENDREDI 9 Salade de riz Sauté de bœuf mode Carottes au jus Camembert Fruit de saison Gratin Dauphinois
LUNDI 12 Salade pommes de terre Emincé de volaille Brocolis béchamel Gouda Purée de fraise Risotto aux asperges	MARDI 13 Carottes au citron Lieu sauce tomate Epinards à la crème Fraidou Fruit Gratin dauphinois	MERCREDI 14 Taboulé Boulettes d'agneau Pôlée de courgettes Petit-suisse nature Fruit de saison Polenta au coulis de tomate et oeufs mollets	JEUDI 15 Salade de tomates Chili SIN carne Riz Yaourt nature Purée de pomme Courgettes farcies	VENDREDI 16 Macédoine mayonnaise Rôti de dinde au jus Semoule Brie Fruit de saison Barquettes de concombres à la mousse de crevettes
LUNDI 19 Duo chou, carottes Emincé de poulet au jus Poêlée de légumes Chanteneige Fruit Lasagnes aux aubergines	MARDI 20 Concombres sauce yaourt Dinde basquaise Petits pois Petit-suisse nature Fruit de saison Quinoa en risotto	MERCREDI 21 Salade de pois chiches Rôti de veau à la crème Haricots verts Tartare Purée de pomme Pâtes à la carbonara	JEUDI 22 Céleri vinaigrette Gratin de chou fleur Pommes vapeur Yaourt nature Fruit de saison Omelette à la ciboulette	VENDREDI 23 Betterave Poisson sauce curry Blé à la tomate Emmental Gâteau anniversaire Artichauts farcis
LUNDI 26 Taboulé Escalope de volaille Julienne de légumes Petit-suisse nature Fruit de saison Dahl de lentilles corail	MARDI 27 Carottes râpées Paupiette de dinde au jus Chou-fleur persillé Fromage les fripons Fruit de saison Tourte aux pommes de terre nouvelles	MERCREDI 28 Salade de lentilles Lasagnes bolognaises Yaourt nature Purée pomme Flan de carottes aux amandes	JEUDI 29 FERIE	VENDREDI 30 FERIE

LUNDI 2 Céleri rémoulade Filet de poulet au citron Carottes au jus Yaourt nature Purée banane Cake aux olives	MARDI 3 Salade de pommes de terre Pané fromager Courgettes béchamel Petit-suisse nature Fruit de saison Spaghettis aux fruits de mer	MERCREDI 4 Salade de cœur de palmier Colin à la tomate Pomme vapeur Gouda Purée de coing Wrap au jambon et légumes croquants	JEUDI 5 Œuf dur vinaigrette Boulette de veau moutarde Riz Yaourt nature Fruit de saison Melon et jambon sec	VENDREDI 6 Salade de tomates Sauté de porc* Semoule Bûche de chèvre Purée fraise Tomates farcies
LUNDI 9 PENTECÔTE Spaghettis carbonara	MARDI 10 Betteraves vinaigrette Jambon blanc en sauce* Purée de pommes de terre Fraidou Purée pomme Gratin de courgettes à la fêta	MERCREDI 11 Salade de chou blanc Aiguillettes de poulet Carottes vichy Petit-suisse nature Fruit de saison Salade de riz au thon et olives	JEUDI 12 Tarte fromage Bolognaise de lentilles Coquillettes Emmental Fruit Chakchouka	VENDREDI 13 Concombres à la crème Kefta d'agneau Semoule Yaourt nature Purée fraise Salade de chèvre chaud et légumes rôtis
LUNDI 16 Carottes râpées Blanc de poulet au jus Courgettes PDT Petit-suisse nature Fruit Salade de lentilles et oeuf poché	MARDI 17 Melon Poisson sauce aurore Petits pois Cotentin Fruit de saison Quiche de poulet	MERCREDI 18 Chou fleur viangrette Rosbeef Pommes rissolées Mini cabrette Purée pruneau Risotto aux poivrons	JEUDI 19 Salade de tomates Gratin de pâtes au fromage Saint Paulin Purée de fraise Salade de tomates	VENDREDI 20 Pastèque Emincé de volaille Riz Yaourt nature Fruit de saison Tian de légumes
LUNDI 23 Duo chou, carottes Escalope de dinde Haricots verts Petit moulé Purée pêche Pizza aux 3 fromages	MARDI 24 Macédoine vinaigrette Omelette Chou-fleur béchamel Petit-suisse nature Fruit de saison Risotto de blé à la coppa	MERCREDI 25 Salade de tomates Colin au citron Semoule Croc lait Purée de pommes Pommes de terres farcies	JEUDI 26 Betteraves Steak haché de veau Coquillettes Tomme blanche Fruit de saison Salade de courgettes et tomates séchées	VENDREDI 27 Melon Jambon blanc* Purée PDT Yaourt nature Gâteau anniversaire Moussaka
LUNDI 30 Carottes râpées Légumes couscous Semoule Petit-suisse nature Fruit de saison Gratin de pâtes sauce tomate	MARDI 1 Salade de PDT Poisson à la ciboulette Ratatouille, riz Vache picon Purée de pruneau Salade de quinoa, concombre et mozzarella	MERCREDI 2 Concombres Emincé de volaille Carottes à la crème Emmental Fruit de saison Cake courgettes et tomates séchées	JEUDI 3 Repas de secours	VENDREDI 4 Repas sur l'herbe

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.

LEGENDE

- 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)
- Ferme de la marque exploitation laitière fermière
- Repas à thème
- Repas végétarien
- Appellation Origine Protégée

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

