

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 oeufs, 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

NEW MAG

MATERNELLE
PRIMAIRE



MARS - AVRIL 2024

DÉCOUVREZ LES INSECTES



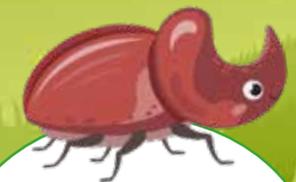
LA COCCINELLE

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



LA LIBELLULE

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



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 Liégeois vanille SOufflé au fromage | MARDI 5 Duo de haricots Falafels Purée de céleri Yaourt arôme 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 sucré 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 sucré 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 aux fruits Purée de banane Tarte au saumon | JEUDI 11 Betteraves Roulé végétal Haricots coco Bûche de chèvre Flan chocolat Spaghettis bolognaise | VENDREDI 12 Salade de riz Sauté de porc * Gratin de chou-fleur Vache picon Pâtisserie Soufflé aux pommes de terre | | | | | |
| LUNDI 11 Saucisson à l'ail * Boulettes de bœuf ° Coquillettes Yaourt sucré 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 végété Semoule Petit suisse arôme Crème chocolat 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 sce 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 Flan vanille Gratin de pâtes | JEUDI 18 Farandole de crudités Saucisse fumée* Purée Yaourt sucré Roulé chocolat Quiche aux asperges | VENDREDI 19 Radis beurre Beignets de calamar Petits pois Camembert Fruit Riz tomate au chorizo | | | | | |
| LUNDI 18 Salade de blé Paupiette de veau Petits pois Yaourt sucré Fruit Courgettes carbonara | MARDI 19 Betteraves Tarte à l'emmental Salade verte Vache picon Flan caramel Pizza royale et salade verte | MERCREDI 20 Macédoine mayonnaise Sauté de porc * Purée PDT Cantafrais Gaufre 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 arôme Gâteau d'anniversaire Gratin de pâtes | LUNDI 22 Carottes râpées Bœuf bourguignon Riz Cotentin Flan caramel Salade croquante aux fenouil et radis | MARDI 23 Chou-fleur sce cocktail Brandade de poisson Tartare nature Purée de pomme Flan aux épinards | MERCREDI 24 Taboulé Jambon * sauce tomate Courgettes béchamel Yaourt arôme 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 aux fruits Pâtisserie Pizza aux légumes | | | | | |
| LUNDI 25 Panaché de chou Saucisse de francfort * Pommes vapeur Fromage fripons Mousse chocolat 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 sucré 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 | |
| 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 sucré Crème vanille 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 | | | | | | | | | | |

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.



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 d'origine Protégée

