

Recette pains au lait maison

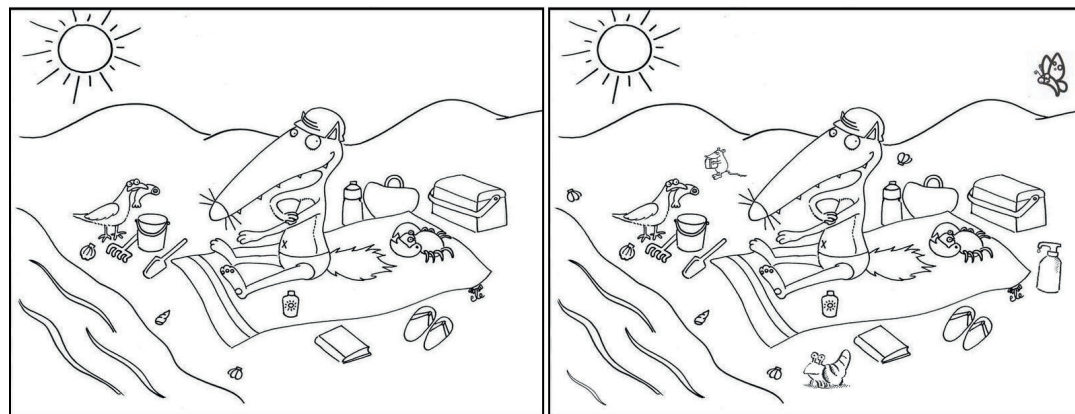
ingrédients

- 500g de farine de blé
- 2 pincées de sel
- 70g de sucre en poudre
- 15g de levure fraîche
- 20cl de lait tiède
- 2 oeufs
- 125g de beurre ramolli
- 8 c. à s de sucre en grains
- 2 c. à s de lait pour la dorure
- 1 oeuf



1. Délayer la levure dans le lait tiède et laisser reposer 10 minutes.
2. Dans le bol du robot, mélanger la farine avec le sel et le sucre. Ajouter la levure délayée dans le lait et les oeufs, mélanger.
3. Pétrir pendant 10 minutes à l'aide du crochet pétrisseur du robot.
4. Ajouter ensuite le beurre coupé en morceaux et pétrir 5 minutes.
5. Couvrir d'un torchon propre et laisser lever pendant 2 heures minimum jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
6. Lorsque la pâte a bien gonflé, la rabattre rapidement sur un plan de travail légèrement fariné. Séparer la pâte en 8 morceaux. Façonner des petits pains longs, puis, sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, les déposer sans trop les rapprocher les uns des autres.
7. Laisser gonfler à nouveau 45 minutes et préchauffer le four à 200°C
8. Lorsque les petits pains sont bien dodus, les découper légèrement sur le dessus et badigeonner de lait et d'oeuf. Parsemer de sucre grains.
9. Enfourner pour 10 minutes jusqu'à ce que les petits pains soient dorés, puis les laisser refroidir sur une grille avant de les dévorer !

Jeu des 7 erreurs



NEWMAG

MATERNELLE
PRIMAIRE



EVEIL et Sens

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

LUNDI 2 Céleri rémoulade Filet de poulet au citron Carottes au jus Verre de lait Quatre quart <small>Cake aux olives</small>	MARDI 3 Salade de pdt Pané fromager Courgettes béchamel Petit-suisse arôme Fruit de saison <small>Spaghettis aux fruits de mer</small>	MERCREDI 4 Salade de cœur de palmier Colin à la tomate Pomme vapeur Gouda Purée de coing <small>Wrap au jambon et légumes croquants</small>	JEUDI 5 Mousse de foie* Boulette de veau moutarde Riz Yaourt sucré Fruit de saison <small>Melon et jambon sec</small>	VENDREDI 6 Salade iceberg Sauté porc champignons° Semoule Bûche de chèvre Mousse chocolat <small>Tomates farcies</small>
LUNDI 9 PENTECÔTE <small>Spaghettis carbonara</small>	MARDI 10 Betteraves vinaigrette Saucisse fumée* Purée pommes de terre Fraidou Flan vanille <small>Gratin de courgettes à la feta</small>	MERCREDI 11 Cervelas* Aiguillettes de poulet moutarde Carottes vichy Petit-suisse arôme Fruit de saison <small>Salade de riz au thon et olives</small>	JEUDI 12 Tarte fromage Bolognaise de lentilles Coquillettes Emmental Fruit <small>Chakchouka</small>	VENDREDI 13 Concombre à la crème Feffa d'agneau Semoule bio Yaourt sucré Tarte aux pommes <small>Salade de chèvre chaud et légumes rôtis</small>
LUNDI 16 Carottes râpées Cuisse de poulet rôti Courgettes PDT Petit-suisse arôme Brioche, confiture <small>Salade de lentilles et oeuf poché</small>	MARDI 17 Salade verte Poisson pané Petits pois Cotentin Fruit de saison <small>Quiche de poulet</small>	MERCREDI 18 Chou-fleur sauce cocktail Rosbeef° Pommes rissolées Mini cabrette Flan caramel <small>Risotto aux poivrons</small>	JEUDI 19 Salade de tomates Gratin de pâtes au fromage Saint Paulin Purée de fraise <small>Salade de tomates</small>	VENDREDI 20 Pastèque Emincé de volaille Riz Yaourt sucré Fruit de saison <small>Tian de légumes</small>
LUNDI 23 Coleslaw Escalope de dinde Haricots verts Petit moulé Flan chocolat <small>Pizza aux 3 fromages</small>	MARDI 24 Macédoine mayonnaise Nuggets de maïs Chou-fleur béchamel Petit-suisse arôme Fruit de saison <small>Risotto de blé à la coppa</small>	MERCREDI 25 Salade de tomates Colin au citron Carottes à la crème Croc lait Purée de pommes <small>Pommes de terres farcies</small>	JEUDI 26 Betteraves Steak haché de veau Coquillettes Tomme blanche Fruit de saison <small>Salade de courgettes et tomates séchées</small>	VENDREDI 27 Melon Jambon blanc* Purée PDT Yaourt sucré Gâteau anniversaire <small>Moussaka</small>
LUNDI 30 Carottes râpées Légumes couscous Semoule Petit-suisse sucré Fruit de saison <small>Gratins de pâtes sauce tomate</small>	MARDI 1 Salade de pdt Beignet de calamar Ratatouille, riz Vache picon Crème dessert <small>Salade de quinoa, concombre et mozzarella</small>	MERCREDI 2 Concombres Emincé de volaille Carottes à la crème Emmental Fruit de saison <small>Cake courgettes et tomate séchée</small>	JEUDI 3 Repas de secours <small>Gratin de ravioles aux asperges</small>	VENDREDI 4 Repas sur l'herbe <small>Gratin Dauphinois</small>

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

Certifié Label Rouge

Vraiment cuisiné

Toutes les vinaigrettes sont maison

Produit issu de l'agriculture biologique haute valeur environnementale

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 appellation label fermes

Repas à thème
 Repas végétarien
 Appellation Origine Protégée

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

