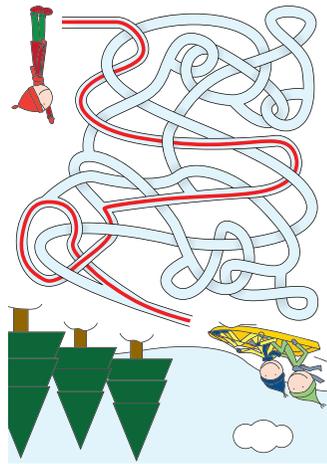
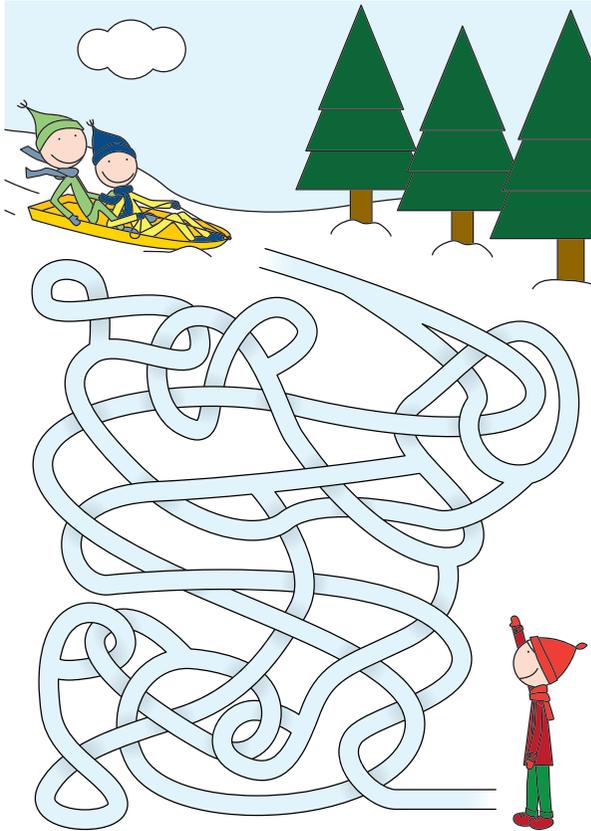


La descente du luge : trouve le bon chemin



Gâteau aux pommes moelleux



1. Préchauffez le four à 180°C
2. Pressez le jus du citron. Pelez et coupez les pommes en dés, versez le citron pour éviter l'oxydation.
3. Battez les oeufs et le sucre en poudre. Ajoutez ensuite le beurre fondu, la farine tamisée, la levure chimique et la pincée de sel. Mélangez le tout avec une cuillère jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.
4. Déposez les morceaux de pommes dans le saladier et mélangez-les avec la pâte. Beurrez un moule à gateaux et versez-y la préparation.
5. Enfourez pendant 45 minutes. Laissez tiédir quelques instants et servez votre gâteau aux pommes. Bon appétit !

ingrédients

- pommes
- sucre en poudre
- 1 citron
- 1 demi sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 100g farine
- 60g de beurre fondu
- 3 oeufs

ELITE RESTAURATION

MATERNELLE
PRIMAIRE

NEW MAG



NOVEMBRE - DECEMBRE 2023

GRAND
CONCOURS DE
DESSIN

Imagine ta cantine dans
100 ans (en 2123)

A GAGNER :
DES PLACES
POUR LE
FUTUROSCOPE



envoie ton dessin avant le 4 décembre à l'adresse suivante : GROUPE ELITE RESTAURATION
15 rue Valentin Privé 89300 JOIGNY

MENUS DE NOVEMBRE

MENUS DE DECEMBRE

LUNDI 6 Carottes râpées Escalope viennoise Petits pois St Morêt Mousse au chocolat Polenta crémeuse aux champignons	MARDI 7 Betteraves vinaigrette Omelette Epinards béchamel Yaourt aux fruits Fruit Gratin de pâtes	MERCREDI 8 Céleri remoulade Blanquette de dinde Carottes Vache qui rit Compote de pomme Blé façon risotto	JEUDI 9 Salade de lentilles Rôti de porc aux olives Gratin de chou fleur Tome blanche Fruit Pizza royale	VENDREDI 10 Salade de haricots verts Filet de colin sauce nantua Pommes vapeur Petit suisse sucré Liégeois vanille Velouté de carottes
LUNDI 13 Mortadelle* Poulet au curry Riz Yaourt aromatisé Fruit Gratin de potiron	MARDI 14 Carottes râpées Poisson pané Purée de céleri Tartare Compote abricot Lasagnes épinards	MERCREDI 15 Salade verte Steak haché de veau Semoule Petit suisse sucré Fruit Endives au jambon	JEUDI 16 Macédoine mayonnaise Gratin de pâtes au fromage Brie Flan caramel Tarte aux poireaux	VENDREDI 17 Taboulé Paupiette de dinde au jus Haricots verts persillés Gouda Gâteau d'anniversaire Dahl de lentilles
LUNDI 20 Salade de pâtes Boulettes d'agneau Carottes Petit suisse aromatisé Fruit de saison Gratin dauphinois	MARDI 21 Duo de choux Chili sin carné Riz Cotentin Crème au chocolat Quiche lorraine	MERCREDI 22 Poireaux vinaigrette Poulet rôti Poêlée de légumes Emmental Compote d'ananas Risotto aux champignons	JEUDI 23 Salade verte Tartiflette Yaourt sucré Roulé aux myrtilles Curry d'épinards à la fêta	VENDREDI 24 Coleslaw Lieu au citron Duo potiron / pdt Camembert Fruit Potage de légumes
LUNDI 27 Céleri remoulade Aiguillettes de volaille Coquillettes Chantaillou Donut au sucre Soufflé aux épinards	MARDI 28 Duo de haricots Brandade de poisson Gouda Compote de pommes Croque Monsieur	MERCREDI 29 Salade mexicaine Sauté de porc* à la crème Poêlée de légumes Petits suisses sucrés Fruits Gratin de quenelles	JEUDI 30 Farandole de crudités Saucisses végétales Lentilles Saint Nectaire Mousse au chocolat Raviolis au fromage	VENDREDI 1 Pâté de campagne* Cordon bleu Gratin de pommes de terre Yaourt sucré Fruit de saison Pizza au fromage

LUNDI 4 Coleslaw Saucisses* Purée Croc lait Flan vanille Potage St Germain	MARDI 5 Macédoine mayonnaise Boulettes de soja Pâtes sauce tomate Yaourt aromatisé Fruit de saison Poireaux au jambon	MERCREDI 6 Radis et beurre Paupiette de veau Pommes vapeur Emmental Compote Framboise Omelette aux champignons	JEUDI 7 Salade de riz Rosbeef VBF Chou fleur béchamel Coulommiers Fruit Gratin de Crosets	VENDREDI 8 Carottes râpées Beignet de calamar Haricot vert Petits suisses aromatisés Eclair au chocolat Risotto aux petits pois
LUNDI 11 Betteraves vinaigrette Emincés de poulet Semoule Yaourt sucré Fruit Velouté de chataignes	MARDI 12 Chou blanc au miel Riz cantonnais vg Petit cotentin Fruit Gratin de brocolis	MERCREDI 13 Salade verte Boulettes de boeuf Flageolets Petit suisse aromatisé Compote de pomme Tarte au fromage	JEUDI 14 Salade mexicain Jambon blanc Coquillettes Buche de chèvre Crème caramel Gratin de légumes	VENDREDI 15 Salade de pdt Poisson pané Carottes à la crème Fraidou Gâteau anniversaire Crêpe au fromage
LUNDI 18 Chou fleur sauce cocktail Colombo de volaille Riz Chanteneige Compote banane Oeufs à la florentine	MARDI 19 Carottes râpées Pavé Emmental Petit pois Vache Picon Crème au chocolat Soufflé aux pommes de terre	MERCREDI 20 Salade de cœur de palmier Lasagnes au saumon Petit suisse aromatisé Fruit Velouté de butternut	VENDREDI 22 REPAS DE NOËL	JEUDI 21 Duo de haricots Cordon bleu Gratin de brocolis Brie Fruit Risotto aux poireaux
LUNDI 25 FERIE	MARDI 26 Champignons à la crème Hachis parmentier Tartare Mousse au chocolat Quiche aux endives et au bleu	MERCREDI 27 Chou blanc au miel Rôti de porc* Duo carottes et navets Petits suisses sucrés Fruit de saison Soupe de courges	JEUDI 28 Salade de lentilles Nuggets de blé Poêlée de légumes Bûche de chèvre Fruit Croque Monsieur	VENDREDI 29 Céleri remoulade Haut de cuisses de poulet Duo de haricots Yaourt sucré Pâtisserie Risotto aux petits pois

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)
- Repas à thème
- Repas végétarien
- Appellation Originale Protégée

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

LUNDI 1 FERIE	MARDI 2 Chou rouge aux raisins Emincé de volaille Riz St Paulin Flan caramel Gratin de brocolis	MERCREDI 3 Salade de pomme de terre Steak haché Haricots verts Petit suisse aromatisés Fruit de saison Pâtes à la carbonara	JEUDI 4 Carottes râpées Quenelle de brochet Purée Bleu Tarte au chocolat Velouté de champignons	VENDREDI 5 Betteraves vinaigrette Dahl de lentilles Yaourt aux fruits Fruit de saison Risotto aux petits pois
-------------------------	--	--	--	---

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
---	--	--



CHOCOLAT CHAUD DE NOËL

1. Faire chauffer 250ml de lait dans une casserole à feu doux.
2. Ajoutez 50g de chocolat noir 65%, puis mélangez avec un fouet, pour dissoudre le chocolat.
3. Continuer de mélanger et ajoutez 100g de crème liquide et une cuillère de sucre.
4. Pour encore plus de gourmandise ajoutez une pincée de cannelle.
5. Une fois le chocolat chaud prêt, il ne vous reste plus qu'à le parsemer de guimauves.

