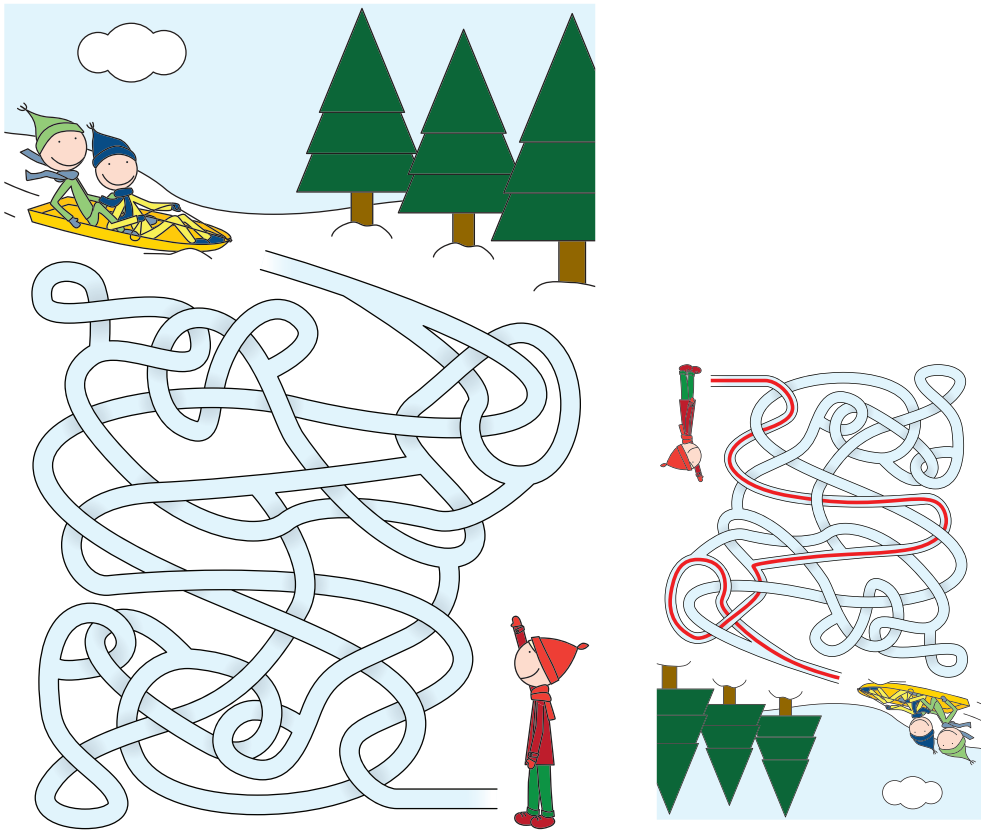
La descente du luge : trouve le bon chemin



Gâteau aux pommes moelleux

1. Préchauffez le four à 180°C
2. Pressez le jus du citron. Pelez et coupez les pommes en dès, 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 le préparation.
5. Enfournez 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

NEW MAG

MATERNELLE
PRIMAIRE

EVEIL et Sens

NOVEMBRE - DECEMBRE 2023

GRAND CONCOURS DE DESSIN

Imagine ta cantine dans 100 ans (en 2123)

A GAGNER :

DES PLACES POUR LE FUTUROSCOPE

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

MENUS DE NOVEMBRE

LUNDI 6
- Carottes râpées
- Escaloppe viennoise
- Petits pois
- St Morêt
- Mousse au chocolat

IDEE DU SOIR: Polenta crémeuse aux champignons

MARDI 7
- Betteraves vinaigrette
- Omelette
- Epinards béchamel
- Yaourt aux fruits
- Fruit

IDEE DU SOIR: Gratin de pâtes

MERCREDI 8
- Céleri remoulade
- Blanquette de dinde
- Carottes
- Vache qui rit
- Compote de pomme

IDEE DU SOIR: Blé façon risotto

JEUDI 9
- Salade de lentilles
- Rôti de porc aux olives
- Gratin de chou fleur
- Tome blanche
- Fruit

IDEE DU SOIR: Pizza royale

VENDREDI 10
- Salade de haricots verts
- Filet de colin sauce nantua
- Pommes vapeur
- Petit suisse sucré
- Liégeois vanille

IDEE DU SOIR: Velouté de carottes

LUNDI 13
- Mortadelle*
- Poulet au curry
- Riz
- Yaourt aromatisé
- Fruit

IDEE DU SOIR: Gratin de potiron

MARDI 14
- Carottes rapées
- Poisson pané
- Purée de céleri
- Tartare
- Compote abricot

IDEE DU SOIR: Lasagnes épinards

MERCREDI 15
- Salade verte
- Steak haché de veau
- Semoule
- Petit suisse sucré
- Fruit

IDEE DU SOIR: Endives au jambon

JEUDI 16
- Macédoine mayonnaise
- Gratin de pâtes au fromage
- Brie
- Flan caramel

IDEE DU SOIR: Tarte aux poireaux

VENDREDI 17
- Taboulé
- Paupiette de dinde au jus
- Haricots verts persillés
- Gouda
- Gâteau d'anniversaire

IDEE DU SOIR: Dahl de lentilles

LUNDI 20
- Salade de pâtes
- Boulettes d'agneau
- Carottes
- Petit suisse aromatisé
- Fruit de saison

IDEE DU SOIR: Gratin dauphinois

MARDI 21
- Duo de choux
- Chili sin carné
- Riz
- Cotentin
- Crème au chocolat

IDEE DU SOIR: Quiche lorraine

MERCREDI 22
- Poireaux vinaigrette
- Poulet rôti
- Poêlée de légumes
- Emmental
- Compote d'ananas

IDEE DU SOIR: Risotto aux champignons

JEUDI 23
- Salade verte
- Tartiflette
- Yaourt sucré
- Roulé aux myrtilles

IDEE DU SOIR: Curry d'épinards à la féta

VENDREDI 24
- Coleslaw
- Lieu au citron
- Duo potiron / pdt
- Camembert
- Fruit

IDEE DU SOIR: Potage de légumes

LUNDI 27
- Céleri rémoulade
- Aiguillettes de volaille
- Coquillettes
- Chantaillou
- Donut au sucre

IDEE DU SOIR: Soufflé aux épinards

MARDI 28
- Duo de haricots
- Brandade de poisson
- Gouda
- Compote de pommes

IDEE DU SOIR: Croque Monsieur

MERCREDI 29
- Salade mexicaine
- Sauté de porc* à la crème
- Poêlée de légumes
- Petit suisses sucrés
- Fruits

IDEE DU SOIR: Gratin de quenelles

JEUDI 30
- Farandole de crudités
- Saucisses végétales
- Lentilles
- Saint Nectaire
- Mousse au chocolat

IDEE DU SOIR: Raviolis au fromage

VENDREDI 1
- Pâté de campagne*
- Cordon bleu
- Gratin de pommes de terre
- Yaourt sucré
- Fruit de saison

IDEE DU SOIR: Pizza au fromage

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
- * Plat contenant du porc (un plat sans porc sera proposé comme alternative)
- ° Viande origine france
- 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
- Appelation Origine Protégée

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.

MENUS DE DECEMBRE

LUNDI 4
- Coleslaw
- Saucisses*
- Purée
- Croc lait
- Flan vanille

IDEE DU SOIR: Potage St Germain

MARDI 5
- Macédoine mayonnaise
- Boulettes de soja
- Pâtes sauce tomate
- Yaourt aromatisé
- Fruit de saison

IDEE DU SOIR: Poireaux au jambon

MERCREDI 6
- Radis et beurre
- Paupiette de veau
- Pommes vapeur
- Emmental
- Compote Framboise

IDEE DU SOIR: Omelette aux champignons

JEUDI 7
- Salade de riz
- Rosbeef VBF
- Chou fleur béchamel
- Coulommiers
- Fruit

IDEE DU SOIR: Gratin de Crosets

VENDREDI 8
- Carottes râpées
- Beignet de calamar
- Haricot vert
- Petits suisses arômatisés
- Eclair au chocolat

IDEE DU SOIR: Risotto aux petits pois

LUNDI 11
- Betteraves vinaigrette
- Emincés de poulet
- Semoule
- Yaourt sucré
- Fruit

IDEE DU SOIR: Velouté de chataines

MARDI 12
- Chou blanc au miel
- Riz cantonnais vg
- Petit cotentin
- Fruit

IDEE DU SOIR: Gratin de brocolis

MERCREDI 13
- Salade verte
- Boulettes de boeuf °
- Flageolets
- Petit suisse aromatisé
- Compote de pomme

IDEE DU SOIR: Tarte au fromage

JEUDI 14
- Salade mexicain
- Jambon blanc
- Coquillettes
- Buche de chèvre
- Crème caramel

IDEE DU SOIR: Gratin de légumes

VENDREDI 15
- Salade de pdt
- Poisson pané
- Carottes à la crème
- Fraidou
- Gâteau anniversaire

IDEE DU SOIR: Crêpe au fromage

LUNDI 18
- Chou fleur sauce cocktail
- Colombo de volaille
- Riz
- Chanteneige
- Compote banane

IDEE DU SOIR: Oeufs à la florentine

MARDI 19
- Carottes râpées
- Pavé Emmental
- Petit pois
- Vache Picon
- Crème au chocolat

IDEE DU SOIR: Soufflé aux pommes de terre

MERCREDI 20
- Salade de cœur de palmier
- Lasagnes au saumon
- Petit suisse aromatisé
- Fruit

IDEE DU SOIR: Velouté de butternut

VENDREDI 22
REPAS DE NOËL

IDEE DU SOIR

JEUDI 21
- Duo de haricots
- Cordon bleu
- Gratin de brocolis
- Brie
- Fruit

IDEE DU SOIR: Risotto aux poireaux

LUNDI 25
FERIE

IDEE DU SOIR

MARDI 26
- Champignons à la crème
- Hachis parmentier
- Tartare
- Mousse au chocolat

IDEE DU SOIR: 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

IDEE DU SOIR: Soupe de courges

JEUDI 28
- Salade de lentilles
- Nuggets de blé
- Poêlée de légumes
- Bûche de chèvre
- Fruit

IDEE DU SOIR: Croque Monsieur

VENDREDI 29
- Céleri rémoulade
- Haut de cuisses de poulet
- Duo de haricots
- Yaourt sucré
- Pâtisserie

IDEE DU SOIR: Risotto aux petits pois

LUNDI 1
FERIE

IDEE DU SOIR

MARDI 2
- Chou rouge aux raisins
- Emincé de volaille
- Riz
- St Paulin
- Flan caramel

IDEE DU SOIR: Gratin de brocolis

MERCREDI 3
- Salade de pomme de terre
- Steak haché
- Haricots verts
- Petit suisse aromatisés
- Fruit de saison

IDEE DU SOIR: Pâtes à la carbonara

JEUDI 4
- Carottes râpées
- Quenelle de brochet
- Purée
- Bleu
- Tarte au chocolat

IDEE DU SOIR: Velouté de champignons

VENDREDI 5
- Betteraves vinaigrette
- Dahl de lentilles
- Yaourt aux fruits
- Fruit de saison

IDEE DU SOIR: Risotto aux petits pois

ZONE A
Besançon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenobles, 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