

Recette pains au lait maison

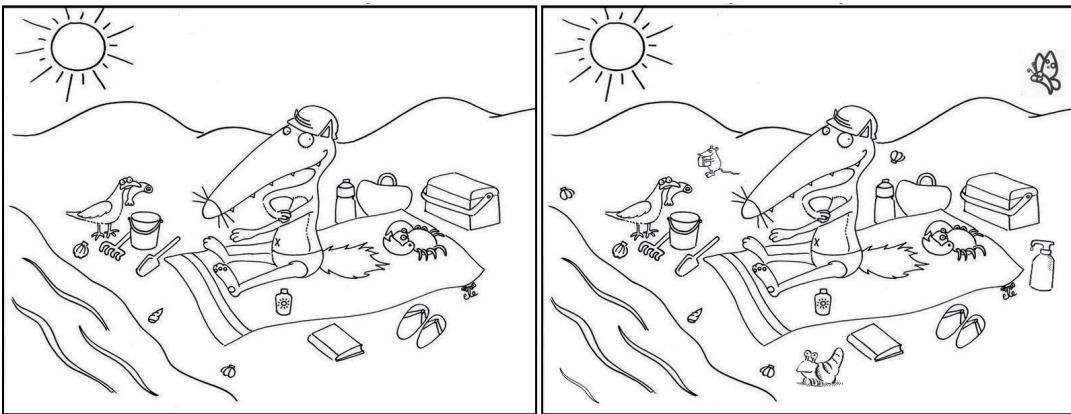


ingrédients

- 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



RESTAURATION
ELITE

NEWMAG

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

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

* Plat contenant du porc (un plat sans porc sera proposé comme alternative)

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 exploitation laitière fermière

Repas à thème

Repas végétarien

Appellation Origine Protégée

