

# Restauration scolaire du 27 au 01 octobre 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Betteraves sauce yaourt



Salade Mexicaine



Rillettes de saumon



Macedoine de légumes sauce mousseline



Potage du jour



PLAT

Le plaisir du boucher  
Duo de pommes de terre et carottes



Pièce de volaille  
Coquillettes bio



Tarte aux légumes  
Salade verte



Le choix du volailler  
Riz pilaf



Tartiflette maison



PRODUIT LAITIER  
DESSERT

Fromage Compote



Emmental  
Fruit de saison



Laitage



Fromage  
Fruit de saison



Yaourt fermier



Afin de vous garantir une fraîcheur et une qualité optimales, certains produits peuvent être manquants.



Bio



Fait maison



Produits locaux

## le zoom de la semaine

Recette de gâteau aux pommes de terre  
Pour 6 personnes

5 à 6 grosses pommes de terre  
1/2 brique de crème allégée  
60 g de gruyère râpé  
2 oeufs  
1 poignée de ciboulette  
1 cuillère à café de paprika Doux  
Sel, poivre

Préparation :

Éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles très fines, les disposer dans un moule à gâteau en silicone. Tapisser le fond et le côté du moule en superposant les pommes de terre. Ensuite déposer le reste des rondelles jusqu'à moitié du moule. Dans un bol casser les oeufs, verser la crème, la ciboulette émincée, le paprika, saler et poivrer. Mélanger le tout et verser la moitié sur les pommes de terre dans le moule. Répartir 30 g de gruyère. Recouvrir avec le reste des pommes de terre et recommencer cette dernière opération. Cuire au four à 200°C, thermostat 6 pendant une heure. Démouler et servir avec une salade verte

