

Restauration scolaire du 06 au 10 décembre 2021

LUNDI

Filet de maquereau

Le choix du volailler
Fricassée de légumes

Fromage
Fruit de saison

MARDI

Salade de blé
et Lentilles

Crumble de courge et
pommes de terre
aux amandes
et noisettes

Fromage
Compote bio

MERCREDI

Chou rouge bulgare

Le choix du boucher
Riz pilaf

Dessert gourmand

JEUDI

Velouté de haricots verts
au boursin

Escalope panée à l'italienne
maison
Pommes rissolées

Laitage

VENDREDI

Céleri rémoulade

Filet de poisson sauce miel
et moutarde
Duo de semoule et carottes

Yaourt bio et local

ENTRÉE

PLAT

PRODUIT
LAITIER
DESSERT

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



Bio



Fait maison



Produits locaux

Recette des escalopes panée à l'italienne

- 1 : Demander à votre boucher 4 fines escalopes de volaille ou de veau
- 2 : Mettre la farine dans une assiette, l'œuf battu avec sel et poivre dans une seconde assiette et enfin un mélange à parts égales parmesan râpé/chapelure dans une troisième assiette.
- 3 : Passer les morceaux d'escalope dans la farine (enlever l'excédent de farine si besoin) puis dans l'œuf battu et dans le mélange parmesan/chapelure.
- 4 : Repasser une seconde fois les escalopes dans l'œuf et dans le mélange chapelure/parmesan.
- 5 : Mettre les escalopes au frigo pour 15 minutes (c'est très important sinon la croûte ne tiendra pas à la cuisson)..
- 6 : Faire cuire les escalopes à la poêle des 2 côtés

*Vous pouvez accompagner les escalopes à l'italienne avec des tagliatelles fraîches ou pommes de terre avec une petite salade pour l'équilibre nutritionnel.

Bonne dégustation !!!

