RESTAURATION SCOLAIRE DU 22 AVRIL AU 26 AVRIL 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou-fleur Sauce cocktail	Salade de betteraves et maïs	Salade verte bulgare	Taboulé	Carottes râpées
PLAT	Le choix du boucher	Le choix du volailler	Gnocchis à la romaine	Filet de poisson sauce miel et moutarde	Pièce de Volaille sauce curry
LÉGUMES	Frites	Haricots verts	Petits légumes	Fricassée de légumes	Blé
DESSERT	Compote	Laitage	Fromage Compote de pommes	Yaourt	Dessert du jour

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

LE CHEF VOUS PROPOSE SA RECETTE: ASPERGES MIMOSA

Ingrédients : 1kg d'asperges, 2 œufs,350g de fromage blanc,10 cl de crème liquide, 1/2 bouquet de coriandre, 1/2 bouquet de persil.

Préparation: Cuire les asperges entre 10 à15minutes à la vapeur, cuire les œufs. Écalez et écrasez-les à travers un tamis fin. Mettez les asperges dans un plat. Parsemez d'œuf dur et de quelques brins de coriandre. Dans un bol, mélangez le fromage blanc, la crème et les fines herbes restantes ciselées. Salez, poivrez. Accompagnez les asperges tièdes ou froides de cette sauce.

Pavilly