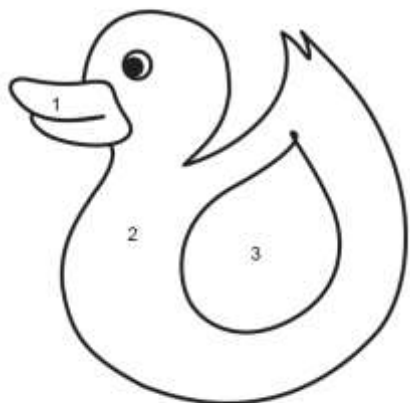


COLORIAGE



Ne pas jeter sur la voie publique

MIAS



Premier gâteau à faire pour les tous petits avec papa ou maman

INGREDIENTS :

- 3 Œufs
- 1 Verre de Farine
- 1 Verre de Sucre.
- 2 Verres de Lait
- 1 Noix de beurre
- Parfum (Poudre de vanille, zeste de citron râpé ou libre choix.....)

PREPARATION 5 mn

- Mettre tous les ingrédients dans un robot.
- Mixer 3 mn
- Beurrer un moule à manqué.
- Fariner le moule.
- Verser la préparation dans le moule et mettre à cuire. (Préchauffer 10 mn)

Cuisson 45mn à 180°

Astuce : Piquer une pointe de couteau dans le gâteau. S'il ne colle pas, le gâteau est cuit.



MENUS

ECOLE MATERNELLE



Janvier – Février – Mars 2019

Bonne ANNÉE 2019



Service Restauration

Janvier - Menus prévisionnels



Lundi 7/01	Mardi 8/01	Mercredi 9/01	Jeudi 10/01	Vendredi 11/01
Steak Haché Poêlée de Ratatouille Kiri Fruit de Saison	REPAS BIO Rôti de Porc au Jus Haricots Blancs Sauce à l'ail Edam Fruit de Saison	Cuisse de Poulet Carottes Persillées Fromage Blanc Sucré	Emincés de Lapin à la Moutarde Penne Saint Nectaire à la Coupe Fruit de Saison	Endives/ DèS d'Edam Pavé de Saumon à l'Oseille Pomme Vapeur à l'Anglaise Mousse au Chocolat

Lundi 14/1	Mardi 15/1	Mercredi 16/1	Jeudi 17/1	Vendredi 18/1
Œuf Dur Mayonnaise Moussaka Salade Fromage Blanc Sucré	Salade Verte/ Croûtons Saucisse de Toulouse Purée Flan Vanille	Sauté de Dinde au Basilic Gratin Dauphinois Yaourt Nature Sucré Fruit de Saison	Potage Blanquette de Veau Riz Blanc Fruit de Saison	Filet de Poisson Epinard à la Crème Carré Frais Crème Chocolat

Lundi 21/1	Mardi 22/1	Mercredi 23/1	Jeudi 24/1	Vendredi 25/1
Steak Haché Frites Samos Fruit de Saison	Potage Rôti de Veau Sauce Forestière Gratin de Chou Fleurs Fruit de Saison	Sauté de Porc à la Provençale & Olives Blé Camembert Fruit de Saison	Carottes Râpées Escalope de Volaille au jus Coquillettes Râpé Fromage Blanc aux Fruits	Concombre à la Crème Gratin de Poisson Purée de Brocoli /Pdt Crème Vanille

Lundi 28/1	Mardi 29/1	Mercredi 30/1	Jeudi 31/1	Vendredi 1/2
Boulette de Bœuf à l'Orientale Semoule Cantal Fruit de Saison	Salade de Mâche/ Lardons/ Pomme/ Fruit Cordon Bleu Flan Chocolat	Sauté de Veau à la Tomate Riz Pilaf Yaourt Nature Sucré Fruit de Saison	M O N T A G N E	Potage Brandade de Morue Salade Petit Suisse Sucré

Février - Menus prévisionnels



Lundi 4/2	Mardi 5/2	Mercredi 6/2	Jeudi 7/2	Vendredi 8/2
Potage Saucisse de Volaille Paysanne Coquillettes Fruit de Saison	Taboulé Omelette au Fromage Gratin de Courgettes /Pdt Fromage Blanc sucré	Coquille St Jacques Poêlée Rustique St Paulin à la Fruit de Saison	Concombre Tagliatelles Carbonara/ Gruyère Pomme Cuite	Salade Waldorf Filet de Poisson Meunière Purée de Potiron/Pdt Eclair Chocolat

Lundi 11/2	Mardi 12/2	Mercredi 13/2	Jeudi 14/2	Vendredi 15/2
Potage Blanquette de Veau Riz Blanc Fruit de Saison	Hachis Parmentier Salade Gouda Fruit de Saison	Cuisse Poulet Pâtes Papillon St Paulin Fruit de Saison	Rôti de Porc Epinard à la Crème Petit Suisse Sucré	A S I M A T I O N

Lundi 18/2	Mardi 19/2	Mercredi 20/2	Jeudi 21/2	Vendredi 22/2
Pique Nique sous réserve des activités du Service EDUCATION				
Pizza Salade Fromage Blanc aux Fruits Fruit de Saison	Friand au Fromage Filet de Poisson Sauce Crustacé Poêlée de Légumes Méridionale Fruit de Saison	Jambon Braisé Purée de Pomme de Terre Yaourt Nature Sucré Fruit de Saison	Salade Croûtons Escalope de Volaille au Jus Ratatouille Chocolat Liégeois	Potage Spaghettis Bolognaise Gruyère Fruit de Saison

Lundi 25/2	Mardi 26/2	Mercredi 27/2	Jeudi 28/2	Vendredi 1/3
Pique Nique sous réserve des activités du Service EDUCATION				
Potage Croque Monsieur Yaourt Vanille	Terrine Campagne Filet de Poisson Citron Gratin de Choux Fleurs Fruit de Saison	Carottes Râpées Rôti de Dinde Coquillettes Petit Suisse Sucré Fruit de Saison	Chou Rouge Vinaigrette Gibelotte de Bœuf Carottes Persillées Compote de Poire	Escalope Volaille Viennoise Lentilles Alsacienne Yaourt aux Fruits Fruit de Saison

Mars - Menus prévisionnels



Lundi 4/3	Mardi 5/3	Mercredi 6/3	Jeudi 7/3	Vendredi 8/3
Boulgour en Salade Omelette au Fromage Piperade Fruit de Saison	Chou Blanc Lasagne Bolognaise Fromage Blanc Compote de Pomme	Surimi Mayonnaise Tarte aux Poireaux Salade Verte Compote Pomme Fraise	Paupiette de Volaille Cordiale de Légumes Mimolette Fruit de Saison	Filet de Poisson Semoule Yaourt Nature Sucré Tarte aux Poires

Lundi 11/3	Mardi 12/3	Mercredi 13/3	Jeudi 14/3	Vendredi 15/3
Bœuf Bourguignon Carotte Vichy Emmental Fruit de Saison	Filet de Poisson Riz Milanaise Fromage blanc aux Fruits Fruit de Saison	Chou rouge Râpé Sauté de Porc à la Normande Haricots Verts Gâteau de Riz au Caramel	Potage Filet de Poulet Moutarde Poêlée Rustique Yaourt Nature Sucré Fruit de Saison	Filet de Lieu à la Crème Aneth Coquillettes Tomme Noire Fruit de Saison

Lundi 18/3	Mardi 19/3	Mercredi 20/3	Jeudi 21/3	Vendredi 22/3
Steak Haché Poêlée de Ratatouille Kiri Fruit de Saison	Rôti de Porc aux Haricots Blancs Sauce à l'ail Edam Fruit de Saison	Chou Blanc/Noix Raisins Cuisse de Poulet Carottes Persillées Fromage Blanc Sucré Fruit de Saison	Potage Emincés de Lapin à la Moutarde Penne Fruit de Saison	Endives Emmental Pavé de Saumon/ Oseille Pomme Vapeur à l'Anglaise Mousse au Chocolat

Lundi 25/3	Mardi 26/3	Mercredi 27/3	Jeudi 28/3	Vendredi 29/3
Œuf Dur Mayonnaise Moussaka Salade Verte Fromage Blanc	Salade/ Croûtons Saucisse de Toulouse Purée Flan Vanille	Sauté de Dinde au Basilic Gratin Dauphinois Yaourt Nature Fruit de Saison	MENU ITALIEN	Filet de Poisson Epinard à la Crème Carré Frais Crème Chocolat