



Semaine du 17 au 23 septembre 2018

Lundi

Roulade volaille aux olives
Confit de porc sauce
moutarde
Lentilles
Fromage frais Paysan
Breton
Fruit

Mardi

Céleri rémoulade
Curry de volaille
Printanière de légumes
Yaourt
Grillé aux cerises

Mercredi

Jeudi

Salade de P de T au thon
Bœuf sauté Murat
Poireaux émincés au gratin
Tomme blanche
Fruit

Vendredi

Radis beurre
Filet de lieu à la hongroise
Riz à la tomate
Brie
Salade d'ananas

Produits laitiers Fruits et légumes Viandes Poissons Œufs Féculents Produits sucrés



L'info de Steeby

Recette tarte aux cerises facile (à faire avec un adulte) :

Ingrédients : 450 g de cerises, une pâte feuilletée, 90 g de sucre, 2 œufs

Préparation : Préchauffer le four à 200°C. Laver les cerises, retirer les queues et enlever les noyaux. Disposer la pâte dans un plat à tarte et piquer le fond avec une fourchette. Répartir les cerises sur le fond de tarte. Battre les œufs avec le sucre et verser le tout dans la tarte. Cuire pendant 25 minutes.

Bœuf sauté Murat : morceaux de bœuf accompagnés d'une sauce avec quelques olives.

Produit de saison

Rejoignez-nous sur facebook !

