

# Menu du RESTAURANT SCOLAIRE

## JANVIER 2018



### Recette de la galette des rois

**400 g de pâte feuilletée - 5 œufs - 2 cuillères à soupe de farine - 120 g de sucre glace - 80 g de sucre - 80 g de poudre d'amandes - 40 cl de lait - 3 cuillères à soupe de beurre - 1 fève - 1 couronne.** Préchauffez le four thermostat 6 à (180°C). Dans une grande casserole, faites chauffer le lait. Dans un bol, battez 3 jaunes d'œufs avec le sucre et la farine. Versez le lait chaud sur les jaunes d'œufs et replacez la préparation dans la casserole. Faites cuire à feu doux, en fouettant constamment, jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir. Remettez la préparation dans le bol et laissez refroidir. Dans un autre bol, battez le beurre en pommade, ajoutez la poudre d'amandes, le sucre glace et 1 œuf entier. Incorporez petit à petit à la crème refroidie. Réservez au réfrigérateur. Abaissez la pâte feuilletée maison en 2 cercles de 20 cm de diamètre. Déposez un cercle sur une plaque à pâtisserie. Garnissez le centre avec la crème et glissez-y une fève. Déposez le second cercle de pâte feuilletée sur la crème. Pincez les bords de la pâte à l'aide d'une fourchette, badigeonnez avec le jaune du dernier œuf. À l'aide d'un couteau ou d'une roulette dentelée, faites des décorations sur la pâte. Enfouez pendant environ 30 minutes. À table !

Mardi 2	Salade verte fromagère	Lasagne bolognaise	Kiwi
Mercredi 3	Calamars à la romaine	Blanc de poulet Poêlée de légumes	Yaourt sucré
Jeudi 4	Concombre farci	Côtes de porc dijonnaises Pommes noisettes	Fromage Bâtonnet de glace
Vendredi 5	Salade verte au thon	Poisson meunière <b>Riz</b> créole	Galette des Rois
Lundi 8	Friand au fromage	Sauté de porc au curry Flageolets	Camembert <b>Clémentine</b>
Mardi 9	Pâté de foie	Filet de poisson du marché Pommes vapeur	Semoule au lait
Mercredi 10	Œufs durs mayonnaise	Steak haché de bœuf Purée de carottes	Tarte aux pommes
Jeudi 11	Potage de légumes	Cordon bleu au fromage Petits pois	Beignet chocolat
Vendredi 12	Tomates féta	Sauté de veau à l'estragon <b>Pâtes</b>	Cocktail de fruits
Lundi 15	Salade verte au thon	Bœuf bolognaise Coquillettes	Emmental râpé <b>Pommes</b>
Mardi 16	Macédoine mayonnaise œuf dur	Filet de lieu beurre rouge <b>Riz</b> créole	Pot de glace
Mercredi 17	Toast au fromage de chèvre	Paupiettes de veau Poêlée de haricots blancs	Liégeois chocolat
Jeudi 18	<b>Velouté de légumes</b>	Sauté de dinde Printanière de légumes	Vache qui rit Poire
Vendredi 19	Demi pamplemousse	Saucisse grillée Pommes de terre	Far breton
Lundi 22	Betteraves / Maïs	Kefta d'agneau <b>Semoule</b>	Babybel <b>Oranges</b>
Mardi 23	Crêpes au fromage	Filet de poisson beurre blanc Carottes vichy	Yaourt sucré
Mercredi 24	Potage de vermicelles	Tartiflette savoyarde Salade verte	Grillé aux pommes
Jeudi 25	Concombres à la crème	Pizza napolitaine Salade verte	Crème brûlée
Vendredi 26	Salade <b>d'Ebly</b> au thon	Brin de veau à l'emmental Haricots verts	Fromage blanc
Lundi 29	Salade <b>Marco Polo</b>	Sauté de boeuf Épinards béchamel	<b>Fruit</b>
Mardi 30	Carottes râpées/Mimolette	Poisson du marché Blé dur	Éclair au chocolat
Mercredi 31	Tomates mimosa	<b>Pâtes</b> à la carbonara	Fromage râpé Mousse au chocolat



Filière Bleu Blanc Cœur



Produit local direct producteur



Viande Française