

MENU AVRIL 2023

Av	DU 3 AU 8 AVRIL	DU 10 au 14 avril
LUNDI	<ul style="list-style-type: none"> • Feuilleté au fromage ou salade verte • Aile de raie meunière/pommes de terre vapeur • Fromage • Gâteau ou fruit 	férié
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> • Pâté de campagne ou salade au thon • Escalope de poulet sauce camembert / gratin de courgettes • Fromage • Panacotta ou fruit 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade de tomates ou coleslaw • Rôti de bœuf / purée • Fromage • Fruit /fromage blanc
MERCREDI	<ul style="list-style-type: none"> • Crudités • Sauté de dinde du chasseur / pates • Fromage • Crêpe au sucre 	<ul style="list-style-type: none"> • Radis beurre • Quiche Lorraine / salade • Fromage • Fruit
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> • Crudités diverses • Tartine végétarienne / salade • Fromage • Orange ou pomme 	<ul style="list-style-type: none"> • Feuilleté au fromage ou crudités • Wings de poulet/frites • Fromage • Fruit ou yaourt
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> • Carottes râpées ou concombre • Roti de porc mariné / pommes de terre sautées • Fromage • Compote de fruits rouges /fruit 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade de maïs ou saucisson à l'ail • Chipolatas de volaille /haricots verts • Fromage • Fruit ou entremet vanille chocolat



LA PÂTE À CHOUX page 111
La pâte à chou

Ingrédients
pour environ 8 personnes :
- 1/4 l d'eau - 5 g de sel - 80 g de Beurre - 140 g Farine - 4 oeufs



-80% des produits laitiers et céréaliers sont issus de l'agriculture bio ou local sous couvert d'approvisionnement. Toutes nos viandes sont d'origine française

Tarte aux pommes alsacienne

1 Faire une pâte brisée

8cl de lait, 300g de farine, 150g de beurre salé mou coupé en dés, 3 cuillères à soupe de sucre

2 Réaliser la crème pâtissière

2 oeufs, 100g de sucre, 25 cl de crème fraîche, un sachet de sucre vanillé

3 Verser la crème sur les pommes pelées et découpées en tranches

3 ou 4 pommes (selon la grosseur)

Thermostat 6 (200°)
Cuisson 30min

Monétiquette!

www.monetiquette.fr

