

# MENU AVRIL 2022

	1 <sup>er</sup> AVRIL	DU 4 AU 8 AVRIL	DU 25 AU 29 AVRIL
LUNDI		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tomates sauce crème ou salade verte</li> <li>• Bourguignon / pâtes</li> <li>• Fromage</li> <li>• Gâteau au chocolat ou fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Feuilleté au fromage</li> <li>• Gratin de pâtes</li> <li>• Fromage</li> <li>• Yaourt ou cocktail de fruits</li> </ul>
MARDI		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pâté de campagne ou salade au thon</li> <li>• Escalope de poulet sauce camembert / gratin de courgettes</li> <li>• Fromage</li> <li>• Tarte aux pommes ou yaourt sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salade de tomates ou concombres à la crème</li> <li>• Rôti de bœuf / purée</li> <li>• Fromage</li> <li>• Riz au lait /fromage blanc</li> </ul>
MERCREDI		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crudités</li> <li>• Rôti de dinde / jardinière de légumes</li> <li>• Fromage</li> <li>• Crêpe au sucre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Radis beurre</li> <li>• Quiche Lorraine / salade</li> <li>• Fromage</li> <li>• Fruit</li> </ul>
JEUDI		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crudités diverses</li> <li>• Tartine végétarienne / salade</li> <li>• Fromage</li> <li>• Orange ou pomme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pâté de campagne ou betterave au thon</li> <li>• Filet de poisson beurre blanc / riz pilaf</li> <li>• Fromage</li> <li>• Pomme cuite ou banane</li> </ul>
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carottes râpées ou colleslow</li> <li>• Sauté de dinde chasseur/ pâtes</li> <li>• Fromage</li> <li>• Compote de fruits rouges ou fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salade au maïs emmenthal ou saucisson à l'ail</li> <li>• Brochette de bœuf façon barbecue / pommes boulangères</li> <li>• Fromage</li> <li>• Entremet vanille chocolat fraise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Œuf mayonnaise ou crudités</li> <li>• Poulet vallée d'auge / haricots beurre</li> <li>• Fromage</li> <li>• Glace ou pomme</li> </ul>



-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** *comme étiquette!*

1. **Faire une pâte brisée**  
 30g de sel, 300g de farine, 150g de beurre mou coupé en dés, 3 cuillères à soupe de sucre.

2. **Réaliser la crème pâtissière**  
 2 œufs, 25 cl de crème fraîche, 100g de sucre, un sachet de sucre vanillé, 1 sachet de sucre.

3. **Mettre la crème sur les pommes pelées et épluchées en tranches**  
 3 ou 4 pommes (selon la grosseur).

Thermostat 6 (200°) Cuisson 30min

[www-monetiquette.fr](http://www-monetiquette.fr)



**Épron**  
village de la bio