

Maternelles & Élémentaires

Semaine 12 : du 22 au 26 mars 2021

Les menus concoctés par notre diététicienne

Lundi

Betteraves BIO vinaigrette
Raviolis de légumes
Emmental râpé
Banane

Menu
Végétarien



Mardi

Chou rouge vinaigrette
Escalope de poulet au curry
Jardinière de légumes
Petit suisse sucré
Tarte au chocolat

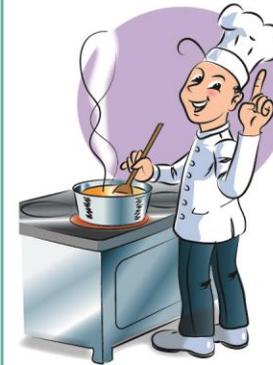
Jeudi

Radis beurre
Sauté de veau** marengo
Ratatouille / blé
Vache qui rit
Dany choco

Vendredi

Endives vinaigrette
Filet de hoki sauce crème
Purée de potimarrons BIO
Edam
Poire

La recette de Marion



Gâteau à la banane

- 4 bananes
- 160 g de beurre
- 4 œufs
- 200 g de sucre
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Ecrasez les bananes avec une fourchette dans une assiette et laissez - les de côté

Mélangez bien les œufs avec le sucre

Rajoutez la farine, le beurre, la levure et le sucre vanillé

Incorporez la purée de bananes à la préparation

Mettez au four 35 minutes thermostat 3-4

Ce qu'il te faut dans un repas :

- Une cuitité (légume ou fruit cuit)
- Une crudité (légume ou fruit cru)
- Un féculent
- Une viande, poisson ou œuf
- Un produit laitier (fromage, yaourt ou lait)
- De l'eau

*VBF : origine viande bovine française
** voir affichage

Pain Bio servi à tous les repas !



Caisse des écoles publiques de Reims

Reims.fr