

Maternelles & Élémentaires

Semaine 03 : du 18 au 22 janvier 2021

Les menus concoctés par notre diététicienne

Lundi

Carottes râpées BIO
vinaigrette

Chipolatas

Lentillons BIO

Emmental

Fruits au sirop

Jeudi

Salade de riz

Nuggets végétaux

Haricots verts

Yaourt nature sucré

Ananas

Menu
Végétarien



Mardi

Salade verte vinaigrette

Filet de colin
sauce madrilène

Semoule

Camembert

Compote

Vendredi

Salade mexicaine

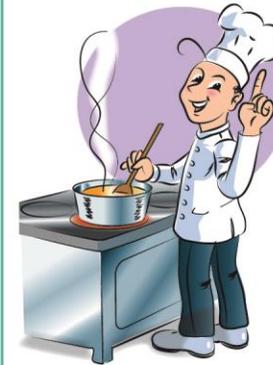
Boulettes de bœuf*
sauce tomate

Brocolis

Petit suisse sucré

Poire BIO

La recette de Marion



Petits gâteaux de grand-mère

- 2 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 200 g de farine
- 125 g de beurre fondu
- 1 sachet de levure
- 1 cuillère à café d'extrait d'orange ou autre

Préparation

Mélangez le sucre avec les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse

Mettez le beurre fondu et l'extrait d'orange

Ajoutez la farine, la levure chimique et mélangez

Faites des petits tas sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé

Faites cuire à four très chaud 240°
(Th 7/8) pendant 10-15 minutes

Ce qu'il te faut dans un repas :

- Une crudité (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