

Maternelles & Élémentaires

Semaine 04 : du 25 au 29 janvier 2021

Les menus concoctés par notre diététicienne

Lundi

Avocat vinaigrette
Filet de lieu à l'estragon
Petits pois / carottes
Fromage à tartiner
Crème dessert vanille

Jeudi

Concombre à la crème
Knack de volaille au fromage
Courgettes à la provençale
Rondelé BIO
Tarte aux pommes



Mardi

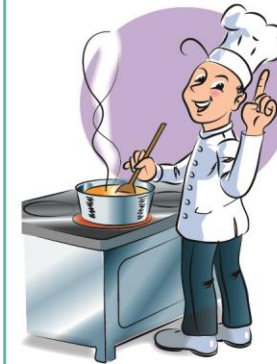
Salade de blé
Cordon bleu végétal
Purée d'épinards
Fromage blanc sucré
Orange

Menu
Végétarien

Vendredi

Betteraves BIO vinaigrette
Tajine d'agneau
Coquillettes
Petit suisse sucré
Clémentines

La recette de Marion



Cake jambon olives

- 150 g de farine
- 150 g d'olives vertes dénoyautées
- 4 œufs
- 200 g de jambon
- 1 sachet de levure
- 75 g de gruyère râpé
- 10 cl de lait
- 1 cuillère à soupe d'huile

Préparation

Préchauffez le four à 180°

Coupez les olives en rondelles et le jambon en morceaux

Versez les œufs dans la farine et mélangez

Ajoutez le lait et l'huile puis mélangez

Ajoutez le jambon, les olives et le gruyère puis mélangez

Ajoutez la levure

Mettez le tout dans un plat à cake au préalable beurré et placez au four pendant 45 minutes à 180°

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