



## Semaine du 26 novembre au 2 décembre 2018

Lundi

Carottes râpées citronnées  
Médaille de porc  
Lentilles à la paysanne  
Gouda  
Crème vanille

Mardi

Concombre vinaigrette  
Kebab de volaille  
Poireaux émincés au gratin  
Fromage frais Paysan Breton  
Gaufre confiture

Mercredi

Jeudi

Salade de riz niçois au thon  
Haut de cuisse de poulet d'Auvergne au curry  
Gratin de légumes  
Petit suisse  
Fruit

Vendredi

Pamplemousse  
Pavé de colin meunière  
Macaronis au beurre  
Comté  
Pêche Melba

Produits laitiers

Fruits et légumes

Viandes Poissons Œufs

Féculents

Produits sucrés



### L'info de Steeby

**Recette pour réaliser une bonne soupe de carottes au curry :**

**Ingrédients** (pour 4 personnes) : 1kg de carottes, 2 oignons, 1L d'eau ou de bouillon de légumes, poivre, 1 cuillère à café de curry en poudre / **Préparation** : Emincer les carottes et les oignons. Les mettre avec le bouillon dans une casserole et ajouter un peu de poivre. Porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter 20 mn, jusqu'à ce que les carottes soient très tendres. Passer la soupe au mixer ou au moulin à légumes. Ajouter le curry et mélanger.

*Médaille de porc : préparé avec de la longe de porc. La sauce a pour base de la tomate et est agrémentée de champignons.*

*Kebab de volaille : lamelles de dinde et de poulet épicées.*

*Poulet d'Auvergne : en provenance de chez Arrivée Auvergne à St Germain des Fossés (03).*

*Pêche Melba : dessert composé d'un oreillon de pêche, d'une mousse vanillée et d'un coulis de fruits rouges.*

*Produit d'automne*

