



Semaine du 4 au 10 mars 2019

Lundi

Salade macédoine  
Rôti de dinde au jus  
Tortis au beurre  
Camembert  
Fruit ❄️

Mardi

Salade verte  
Saucisse de Toulouse  
Epinards en branches à la crème ❄️  
Fromage blanc  
Dessert de Mardi gras

Mercredi

Jeudi

Pizza  
Poulet sauté chasseur  
Courgettes poêlées  
Comté ❄️  
Fruit ❄️

Vendredi

Céleri rémoulade ❄️  
Filet de lieu sauce paimpolaise  
Riz  
Bûchette de chèvre lait mélangés  
Ile flottante

Produits laitiers   Fruits et légumes   Viandes Poissons Œufs   Féculents   Produits sucrés

### L'info de Steeby



#### Recette beignets de Mardi Gras

**INGREDIENTS** (pour 4 pers) : 250 g de farine, 1/2 sachet de levure chimique, 2 œufs, une cuillère à soupe de fleur d'oranger, 50g de beurre, 50 g de sucre, une pincée de sel

**PREPARATION** : Mélange tous les ingrédients, puis laisse reposer une heure. Etale la pâte et découpe-la en losanges à l'aide d'une roulette. Ensuite, avec l'aide d'un adulte, fait frire les beignets des deux côtés. Saupoudre les de sucre glace.

Bonne dégustation !!!

*Poulet sauté chasseur : émincé de poulet, sauce champignons, oignons*

*Sauce paimpolaise : base bisque de homards, moules, crevettes.*

*Produits d'hiver ❄️*

Rejoignez-nous sur facebook !

