




Semaine du 18 au 24 septembre 2017

Lundi

Roulade volaille aux olives  
Confit de porc sauce  
moutarde  
Lentilles  
Fromage frais Paysan  
Breton  
Fruit 

Mardi

Céleri rémoulade   
Curry de volaille  
Printanière de légumes  
Yaourt  
Grillé aux cerises

Mercredi

Jeudi

Salade de P de T au thon  
Bœuf sauté Murat  
Poireaux émincés au gratin   
Montboissié  
Fruit 

Vendredi

Radis beurre   
Filet de lieu à la hongroise  
Riz à la tomate  
Brie  
Salade d'ananas

Produits laitiers

Fruits et légumes

Viandes Poissons Œufs

Féculents

Produits sucrés



### L'info de Steeby

**Recette tarte aux cerises facile** (à faire avec un adulte) :

Ingrédients : 450 g de cerises, une pâte feuilletée, 90 g de sucre, 2 œufs

Préparation : Préchauffer le four à 200°C. Laver les cerises, retirer les queues et enlever les noyaux. Disposer la pâte dans un plat à tarte et piquer le fond avec une fourchette. Répartir les cerises sur le fond de tarte. Battre les œufs avec le sucre et verser le tout dans la tarte. Cuire pendant 25 minutes.

*Bœuf sauté Murat* : morceaux de bœuf accompagnés d'une sauce avec quelques olives.

*Montboissié* : fromage au lait de vache à pâte semi ferme.

*Le radis est une plante potagère, de la famille des Brassicacées, La partie comestible est la partie souterraine (racine à chair blanche). La peau du radis peut être de différentes couleurs, dont la plus courante est le rouge. Certaines variétés peuvent être à peau rose, blanche, ou gris-blanc.*

Produit de saison



Rejoignez-nous sur facebook !

