



**Lundi**

Roulade de volaille aux olives  
 Confit de porc sauce moutarde  
 Lentilles  
 Petit Cotentin  
 Fruit

**Mardi**

Salade de céleri rémoulade  
 Curry de volaille  
 Printanière de légumes  
 Yaourt  
 Grillé aux cerises

**Mercredi**

**Jeudi**

Salade de maïs  
 Bœuf sauté Murat  
 Purée de brocolis  
 Tomme blanche  
 Fruit

**Vendredi**

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

● Produits laitiers ● Fruits & 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.

- Salade de maïs : maïs, tomate, poivrons, sauce barbecue, vinaigrette.
- Bœuf sauté Murat : morceaux de bœuf accompagnés d'une sauce avec quelques olives.

