

RECETTE DE CHEF

Au menu **LUNDI**

BLANQUETTE VÉGÉTARIENNE AUX HARICOTS BLANCS

PRÉPARATION (6 personnes)

INGRÉDIENTS :

400g de haricots blancs
100g de champignons
150g de carottes
2 poireaux
1 oignon
10cl de crème liquide
1/2 citron
1 c.à.s de margarine
20g de farine
Sel
Poivre

Tailler les poireaux et les carottes en tronçon

Emincer l'oignon et le faire revenir dans la margarine

Ajouter les poireaux et les carottes en remuant le tout

Saupoudrer de farine

Ajouter un peu d'eau

Laisser cuire 20 mn

Ajouter les champignons et les haricots blancs

Saler et poivrer

En fin de cuisson, ajouter le jus de citron et la crème liquide

A
télécharger
sur
cde15.fr

LUNDI



Œuf dur BIO 
mayonnaise

Blanquette végétarienne aux haricots blancs de Karima

Six de Savoie


Tarte grillée aux cerises

Blanquette végétarienne aux haricots blancs de Karima : haricots blancs accompagnés d'une crème aux petits légumes

MARDI

Salade de mâche, betterave et mimolette

Jambon de porc au torchon

Purée maison de pommes de terre BIO 

Yaourt aromatisé

Abricots BIO * 

MERCREDI

Rillettes de poulet et cornichons

Sauté d'agneau ⁽¹⁾ à la niçoise

Courgettes BIO 

Brie BIO * 

Nectarine BIO * 

⁽¹⁾ origine de l'agneau : se reporter à l'affichage du réfectoire

A la niçoise : sauce tomate et olives noires.

JEUDI

Sauté de porc Label Rouge ⁽²⁾  à l'Indienne

Riz safrané BIO 

Boursin nature

Ananas au sirop

⁽²⁾ origine du porc : élevé et abattu en France

A l'Indienne : une sauce tomate agrémentée de raisins secs, de noix de coco, de curry et de pommes

VENDREDI

Nem aux légumes

Dos de colin MSC 

Ratatouille maison

Emmental BIO * 

Beignet aux pommes

*produits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Le repas est complété par du pain tradition à la farine de blé Label Rouge.

La Caisse Des Ecoles du 15° est en charge de la cantine. Tôt le matin pour le midi, ses équipes cuisinent sur place dans les écoles des repas de qualité à base de produits frais. Aussi, les 14 allergènes définis dans la réglementation européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations. Les menus peuvent être modifiés selon la disponibilité des produits.