

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

**MENU
Végétarien**

Œuf dur BIO
mayonnaise

OU

Maïs, olives,
vinaigrette

Blanquette
végétarienne
aux haricots blancs
de Karima

Six de Savoie

OU

Yaourt BIO
arôme citron

Tarte grillée aux
cerises

OU

Madeleine BIO

JEUDI

Melon

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

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

Riz safrané
BIO

ET

Carottes Vichy

Boursin nature

OU

Yaourt
nature BIO

Ananas au sirop

OU

Pêche au sirop

MARDI

Salade de mâche,
betterave et
mimolette

OU

Mêlée de crudités,
vinaigrette

Jambon de porc
au torchon

Purée maison de
pommes de
terre BIO

ET

Trio de
légumes BIO

Yaourt aromatisé

OU

St Nectaire
AOP

Fruits BIO

VENDREDI

Nems aux légumes

OU

Tomates, huile
d'olive et basilic

Dos de colin
MSC

Ratatouille maison

ET

Coquillettes BIO

Emmental BIO

OU

Petits suisses
aromatisés

Beignet aux
pommes

OU

Crêpe au chocolat

MERCREDI

Rillettes de poulet
et cornichons

OU

Terrine de légumes,
mayonnaise

Sauté d'agneau ⁽¹⁾
à la niçoise

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

Courgettes
BIO

ET

Blé BIO

Brie BIO

OU

Fromage
blanc BIO

Fruits BIO

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.