



Mairie de Saint-Herblain
Direction de l'éducation
Service vie des écoles



MENUS UNIQUES

GALETTE DES ROIS A LA FRANGIPANE Pour 6 personnes, il faut :

2 paquets de pâte feuilletée prête à étaler

2 œufs

140 grammes de poudre d'amande

110 grammes de beurre

110 grammes de sucre

1 cuillerée à café de farine

1 fève

1 - dans un saladier, coupe le beurre en morceaux.

Verse le sucre et mélange.

2 - ajoute les œufs, la poudre d'amande et la farine.

Tourne pour obtenir une crème.

3 - beurre la plaque du four. Déroule la première pâte feuilletée et recouvre-la de crème d'amande sans aller jusqu'au bord. Cache la fève.

4 - pose par-dessus la seconde pâte et appuie bien tout autour.

Demande à un adulte d'allumer le four, thermostat 7.

Fais cuire la galette 30 minutes.

Du 2 Janvier au 10 Février 2012
Pour les maternelles

Bon appétit !!!



NB : Les menus peuvent être modifiés en raison des variations d'effectifs et des approvisionnements

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>2 au 6 Janvier 2012</u>	Vacances	Pommes de terre tomate maïs Filet meunière Courgettes en gratin Saint Nectaire Fruit	Cœur de palmier Spaghettis bolognaise (bœuf BIO) Fromage de chèvre Fruit	Radis beurre Rôti de bœuf BIO Haricots beurre Petit suisse sucré Galette Anne de Bretagne	Maquereaux aux aromates Paupiette de dinde Jardinière de légumes Fromage ail et fines herbes Fruit BIO
Goûter		<i>Crème chocolat</i>		<i>Fruit</i>	<i>Compote - Biscuit</i>
<u>9 au 13 janvier 2012</u>	Taboulé Pot aux feu (bœuf BIO) Légumes de pot au feu Tomme blanche Fruit	Carottes râpées Colin sauce hollandaise Riz Emmental BIO Cocktail de fruits	Mâche milanette Rôti de veau Ratatouille Petit suisse sucré Galette briochée	Poireaux et tomate Sauté de canard aux olives Frites et salade Crème de gruyère Fruit	Avocat Palette ½ sel ou saucisse de dinde Fondue de chou Crème dessert vanille Éventails
Goûter	<i>Pain – Beurre – Chocolat</i>	<i>Banane</i>		<i>Compote – Biscuit</i>	<i>Pain – Vache qui rit</i>
<u>16 au 20 janvier 2012</u>	Concombre à la crème Œufs pochés sauce tomate Coquillettes Gouda Compote pomme fraises	Quiche au fromage Sauté de porc au curry ou paupiette de veau Céleri cube Fromage blanc / Fruit BIO	Chou rouge Émincé de dinde aigre douce Céréales BIO Saint Nectaire Cubes de poire sauce chocolat	Betteraves râpées Poisson pané Épinards à la crème Crème chocolat Roulé à l'abricot	Haricots verts vinaigrette Bœuf BIO braisé Blé BIO Fromage des Pyrénées Fruit
Goûter	<i>Fruit</i>	<i>Compote – Biscuit</i>		<i>Pain – Beurre – Fromage</i>	<i>Crème vanille</i>
<u>23 au 27 janvier 2012</u>	Pâté de campagne ou terrine de volaille Colin sauce petits légumes Pommes de terre et carottes Camembert BIO / Fruit	Pamplemousse Lapin sauce chasseur Gratin dauphinois Mimolette Cubes de pêche	Croisillon au fromage Steak BIO Haricots beurre Semoule au lait vanille Fruit	Soja et maïs Crépinette ou jambon de dinde Haricots blancs BIO Edam Fruit	Salade parisienne Rôti de veau Brocolis Yaourt aux fruits mixés quatre quarts
Goûter	<i>Pain – Beurre – Chocolat</i>	<i>Fruit</i>		<i>Compote – Biscuit</i>	<i>Pain – Vache qui rit</i>
<u>30 Janvier au 3 Février 2012</u>	Chou blanc Bourguignon (bœuf BIO) Pommes noisettes et salade Saint Paulin Compote de pommes	Céréales BIO radis et milanette Blanquette de dinde Carottes Vichy Yaourt BIO Fruit	Concombre vinaigrette Filet sauce beurre rouge Riz Fromage blanc Cocktail de fruits	Endives aux noix Rôti de porc ou steak haché Choux de Bruxelles au gratin Fromage frais nature Crêpes confiture	Chou fleur vinaigrette Spaghettis carbonara ou carbonara de dinde Mousse au chocolat Fruit BIO
Goûter	<i>Crème chocolat</i>	<i>Pain – Beurre - Fromage</i>		<i>Fruit</i>	<i>Pain – Beurre - Chocolat</i>
<u>6 au 10 février 2012</u>	Salade verte emmental Blanc de poulet sauce suprême Julienne de légumes Petit suisse aux fruits Tourteau au fromage blanc	Salade Barima Steak haché BIO Farfalles Fromage à la crème Fruit	Avocat Côte de porc sauce charcutière ou escalope de dinde Chou fleur en gratin Coulommiers Eclair au chocolat	Pizza Merguez Purée crécy Fromage de chèvre Fruit	Pamplemousse Filet sauce crevettes Semoule Emmental BIO Abricots au sirop
Goûter	<i>Fruit</i>	<i>Pain – Beurre - Chocolat</i>		<i>Compote - Biscuit</i>	<i>Banane</i>