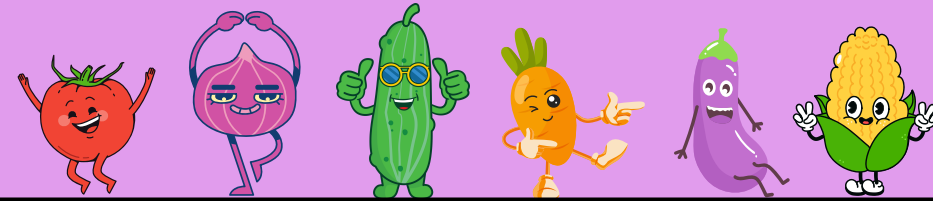




MENUS DE LA SEMAINE

Semaine du Lundi 25 novembre au Vendredi 29 novembre 2024



LUNDI 25 NOVEMBRE

Quiche
-
Haché de veau
-
Petits pois
carottes
-
Fromage
-
Pomme

MARDI 26 NOVEMBRE


MENU VÉGÉTARIEN

-
Curry de pois chiche
riz
-
Fromage
-
Madeleine 
-
Amandes + noisettes + raisins secs

JEUDI 28 NOVEMBRE

Salade verte 
-
Gratin dauphinois
-
Jambon blanc
-
Petit Louis
-
Compote Pomme/Mangue

VENDREDI 29 NOVEMBRE

Velouté de légumes
-
Nuggets
-
Gratin Epinard
ou
Boulghour 
-
Fromage
-
Clementine

Banana Bread

Ingrédients :

- 4 bananes
- 1 œuf
- 70g de purée d'arachide ou d'oléagineux
- 130g de farine au choix
- 40g de sirop d'agave
- 40g de lait végétal
- ½ sachet de levure
- 60g de chocolat noir 70% (facultatif)
- 1 pincée de sel



Préparation:

Préchauffer le four à 180°C. Écraser 3 bananes dans un saladier, ajouter l'œuf, le lait et le sirop d'agave. Mélanger puis ajouter la purée d'arachide. Ajouter ensuite la farine, la levure et le sel. Ajouter le chocolat coupé en dés. Chemiser un moule à cake de papier sulfurisé et verser la préparation dedans. Ajouter par-dessus la dernière banane coupée dans la largeur en décoration. Enfourner 25 minutes environ. Le cake se conserve 3-4 jours dans un contenant hermétique.



Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France, à l'exception du veau (France ou né en Allemagne, élevé et abattu en Hollande) et de l'agneau (Irlande/N.-Zélande)
Produit issu de l'Agriculture Biologique

Poisson issu d'une pêche durable certifiée

Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique Protégée

Fruits, légumes et laitages subventionnés dans le cadre du programme d'aide de l'UE à destination des écoles

Label Rouge

Volaille de qualité certifiée

CES MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE MODIFICATIONS EN FONCTION DES ARRIVAGES OU DE TOUT IMPRÉVU