



# Restaurant Scolaire La Mothe-Achard

<b>MENUS DU MOIS DE JUILLET 2017</b>	<b>Lundi 3 juillet</b> Assiette de crudités Poisson pané Riz	<b>Mardi 4 juillet</b> Melon Nuggets de poulet Garniture de légumes Fromage ou yaourt Tarte aux pommes	<b>Jeudi 6 juillet</b> Friands ou Crêpes au fromage Hachis parmentier Fromage ou yaourt Fruits de saison	<b>Vendredi 7 juillet</b> Assiette de crudités Jambon grillé Garniture de légumes Fromage ou yaourt Fruits de saison

*Suivant les approvisionnements, les menus peuvent être modifiés.*



Pour des Glaçons colorés et fruités, voici la recette !

1. Laver soigneusement les fruits.
2. Découper les fruits en morceaux assez petits pour qu'ils tiennent dans les bacs à glaçons. Un petit conseil : pas besoin de couper les fruits très petits comme les framboises, elles seront plus jolies entières !
3. Placer les fruits dans les bacs à glaçons.
4. Recouvrir d'eau.
5. Mettre au congélateur 2h minimum.
6. Servir avec des boissons fraîches : un bon jus d'oranges pressées, de la limonade, du sirop...ou même de l'eau et déguster !