

Restaurant Scolaire La Mothe-Achard



LA MOTHE - ACHARD



MENUS DU MOIS DE MAI 2017



 	Lundi 1 mai 	Mardi 2 mai Comcombres au fromage blanc Pilon de poulet à la mexicaine Quinoa Fromage Fruit	Jeudi 4 mai Friand au fromage Merguez Semoule couscous Yaourt bio aromatisé	Vendredi 5 mai Salade verte et dés de poulet Pané de poisson Epinards et pomme de terre Riz au lait Maison
	Lundi 8 mai 	Mardi 9 mai Friands au fromage Pané de poisson aux céréales Choux fleurs Fromage Fruit	Jeudi 11 mai Céléri rémoulade Araignée de porc Haricots blancs Yaourt Gâteau au chocolat maison	Vendredi 12 mai Œuf Mayonnaise Hamburger Salade Yaourt ou fromage Fruit
	Lundi 15 mai Comcombres au fromage blanc Pilon de poulet à la mexicaine Tortis au beurre Yaourt ou fromage Fruit	Mardi 16 mai Salade niçoise Tajine d'agneau Haricots beurre Yaourt ou fromage Compote de fruit bio	Jeudi 18 mai Radis beurre Rôti de veau Blé Yaourt bio aromatisé	Vendredi 19 mai Salade de lentille Poisson du jour Riz Fromage Fruit
	Lundi 22 mai Carottes râpées Cordon bleu Petits pois Fromage Fruit	Mardi 23 mai Salade de surimi Bœuf Bourguignon Purée Fromage Yaourt bio aromatisé	Jeudi 25 mai	Vendredi 26 mai
	Lundi 29 mai Salade de Macédoine, Tomate Maïs Dos de merlu Pommes de terre vapeur Fromage Fruit	Mardi 30 mai Melon Sauté de porc acidulé Brocolis au gratin Yaourt sucré bio Gâteaux secs		

Suivant les approvisionnements, les menus peuvent être modifiés.



Recette Roses des sables



Ingrédients pour 4 personnes : 170 g de corn flakes, 150 g de chocolat noir, 100 g de beurre, 50 g de sucre glace
 1-Recouvrez la plaque du four de papier aluminium. 2-Faites fondre au micro-ondes le chocolat et le beurre coupés en morceaux. Puis, ajoutez le sucre et mélangez. 3-Dans un saladier, mixez très délicatement les corn flakes et la sauce au chocolat. 4-Formez des rochers à l'aide de 2 cuillères à café ou à soupe et déposez-les sur la plaque. 5-Pour finir, laissez-les refroidir à température ambiante pendant 1 heure au moins avant de les disposer sur le plat de service.