



Restaurant Scolaire La Mothe-Achard



MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2017

					Vendredi 1er décembre Céleri rémoulade Sot l'y laisse de volaille à la provençale Frites Fromage Compote de poires
Lundi 4 décembre Tomates mozarella Sauté de veau au citron Pennes bio Yaourt Clémentines	Mardi 5 décembre Taboulé au thon Crêpinette de canard Purée de légumes d'hiver Fromage blanc Petits gâteaux	Jeudi 7 décembre Salade alsacienne Blanquette de porc Riz créole Fromage Moelleux au chocolat	Vendredi 8 décembre Nems au porc Gratin de la mer Fondue de poireaux et pommes de terre Crème dessert vanille lit de caramel Petits gâteaux		
Lundi 11 décembre Céleri au bacon Tartiflette Salade verte Fromage Compote de pommes	Mardi 12 décembre Macédoine de légumes mayonnaise Goulash de bœuf Pâtes Fromage blanc Fruits	Jeudi 14 décembre Salade de concombre au surimi Blanquette de poisson Épinards à la crème Fromage Éclair au chocolat	Vendredi 15 décembre Pizza quatre fromages Curry de poulet Carottes braisées bio Yaourts aux fruits Petits gâteaux		
Lundi 18 décembre Salade alsacienne Tempe de porc au miel épicé Haricots verts à la tomate Crème au chocolat bio Petits gâteaux	Mardi 19 décembre Jambon blanc Sauté de dinde à la provençale Purée de pommes de terre Petits suisses Clémentines	Jeudi 21 décembre Œufs mayonnaise Jambon grill Petits pois carottes Fromage Salade de fruits	Vendredi 22 décembre REPAS DE NOËL		

Bonnes Vacances

Suivant les approvisionnements, les menus peuvent être modifiés.

le petit +

Recette du Pain d'Épices

Temps de préparation : 30 minutes Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) : 250 g de miel, 250 g de farine, 100 g de sucre en poudre, 1 sachet de levure chimique, 1 sachet de sucre vanillé, 1 cuillère à café d'anis vert, 1 cuillère à café de muscade râpée, 1 cuillère à café de cannelle en poudre, 1 cuillère à café de gingembre en poudre, 1 cuillère à café de quatre épices, 2 œufs, 10 cl de lait

Préparation de la recette : Faites chauffer 250 g de miel à la casserole ou au micro-ondes, puis versez-le bien chaud dans un saladier sur 250 g de farine, mélangée à 1 paquet de levure chimique, les deux sucres et 1 cuillère à café de chaque épice : anis vert, muscade râpée, cannelle, gingembre. En remuant cette préparation avec une cuillère en bois, incorporez petit à petit 2 œufs, puis un peu de lait juste tiède pour amalgamer le tout. Préchauffez le four à thermostat 5/6 (160°C). Versez la préparation dans un moule à cake bien beurré et fariné. Enfourez et laissez cuire pendant 1h à 1h15. Démoulez le pain d'épice lorsqu'il a totalement refroidi. Attendez 24 heures au minimum avant de le déguster. Il se garde une semaine, enveloppé dans du papier d'aluminium.

