
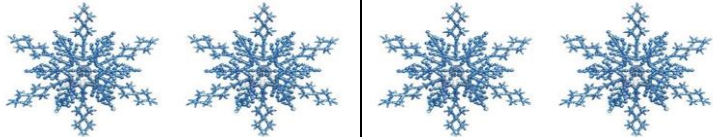




Restaurant Scolaire La Mothe-Achard



MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2018				Jeudi 1 février Potage maison Daube de bœuf Haricots verts à la tomate Fromage Semoule au lait maison	Vendredi 2 février Jambon blanc Poisson du jour Boulgour Fromage Crêpes au sucre
	Lundi 5 février Carottes rapées Hachi parmentier Salade verte Petits suisses Pomme	Mardi 6 février Salade piémontaise Poisson du jour Carottes braisées Yaourts bio Petits gâteaux	Mercredi 7 février Carottes rapées Croque Monsieur Salade verte Fruit de saison	Jeudi 8 février Assiette de charcuterie Sauté de dinde à la Provençale Petits pois à la française Fromage Choux patissier	Vendredi 9 février Salade de choux blancs Veau au chorizo Semoule Fromage Salade de fruits frais
	Lundi 12 février Salade du pêcheur Escalope de dinde à la crème Haricots verts persillés Yaourt Fruit de saison	Mardi 13 février Chiffonnade gourmande Goulash de bœuf Gratin de pommes de terre et choux-fleurs Fromage Crème dessert carambar au lait bio	Mercredi 14 février Sardine à l'huile Rissollette de veau Salsifi à la crème Liegeois au chocolat Petits gâteaux	Jeudi 15 février Macédoine à la mayonnaise Poisson du jour Pilaf d'Ebly Yaourts bio Salade de fruits	Vendredi 16 février Céléri au bacon Pilon de poulet grillé Frites Fromage Compote de pomme d'amour
	Lundi 19 février	Mardi 20 février	Mercredi 21 février	Jeudi 22 février	Vendredi 23 février
	Lundi 26 février Rillettes de poulet Sauté de porc au curry Légumes de couscous Compote	Mardi 27 février Potage Hachis parmentier Salade Fromage blanc aux fruits	Mercredi 28 février Céléri rémoulade Œufs sauce Aurore Riz Fromage Fruits		

Suivant les approvisionnements, les menus peuvent être modifiés.



Recette de la Pâte à crêpes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 3 minutes

Ingrédients (pour 15 crêpes) : 150 g de farine, 50 g de maïzena, 4 oeufs, 30 cl de lait, 3 cuillères à soupe de beurre fondu, 3 cuillères à soupe de sucre, 1/2 sachet de levure chimique, 1 pincée de sel

Préparation de la recette :

Mélanger la farine, la maïzena, la levure, le sucre et le sel. Ajouter les oeufs battus en omelette. Délayer avec le lait et le beurre.

Laisser reposer au minimum 1 heure, le mieux étant de préparer la pâte la veille (elle n'en sera que plus légère).

Au moment de faire les crêpes, ajouter un peu de lait car la pâte s'est épaissie pendant le repos.