



Restaurant Scolaire La Mothe-Achard



MENUS DU MOIS DE MAI 2018	Lundi 30 avril* Salade de betteraves et carottes râpées Filet de poulet et rôti de porc Chips Compote à boire	Fête Mardi 1 mai 	Mercredi 2 mai* Salade Marco Polo Poulet au four Épinards haché béchamel Yaourt sucré Kiwi	Jeudi 3 mai* Concombres au fromage blanc Olivade de bœuf Petits pois nature Croix de malte Tartelette feuilletée à la poire	Vendredi 4 mai* Tomate à l'emmental Colin dugléré Riz Bûchette laitière Fraises nature (non lavées)
	Lundi 7 mai* / PIQUE - NIQUE Sandwich beurre de sardine Sandwich mousse de canard Chips Sandwich au fromage Compote à boire	Fête Mardi 8 mai 	Mercredi 9 mai* Tomate / Thon Steak haché de poulet Purée de pomme de terre Fromage Fruit	Jeudi 10 mai* 	Vendredi 11 mai* Céleri rémoulade Poisson Meunière Petits pois-carottes Tarte abricot
	Lundi 14 mai Salade de betteraves et maïs à la vinaigrette Pâtes bolognaises Salade verte Fromage Fruit de saison	Mardi 15 mai Œufs mayonnaise Brochette de volaille Poêlée de haricots verts et pomme de terre Yaourts bio Petits gâteaux	Mercredi 16 mai*	Jeudi 17 mai Salade composée jambon/fromage Émincé de porc Carottes braisées Fromage Clafouti aux fruits maison	Vendredi 18 mai Concombre au thon et fromage blanc Poisson du jour Riz safrané Fromage Compote de pommes
	Fête Lundi 21 mai 	Mardi 22 mai Salade paysane Porc à l'Andalouse Printanière de légumes Fromage Fruit de saison	Mercredi 23 mai*	Jeudi 24 mai Salade Coleslaw Poisson du jour Pilaf d'Ebly Yaourt Panna cotta au caramel	Vendredi 25 mai Assiette anglaise Daube de bœuf Petits pois-carottes Petits suisses Cocktail de fruits
	Lundi 28 mai	Mardi 29 mai	Mercredi 30 mai*		



Suivant les approvisionnements, les menus peuvent être modifiés.

*Les jours bleus concernent les repas confectionnés par nos cuisines pour le centre de Loisirs



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.