









# LA SEMAINE DU GOÛT 2018

DU 8 AU 12 OCTOBRE

## Au MENU des RESTAURANTS SCOLAIRES Du 08 au 12 OCTOBRE 2018

| Lundi 08 octobre   | Mardi 9 octobre   | Mercredi 10 octobre  | Jeudi 11 octobre   | Vendredi 12 octobre   |
|--|---|--|--|---|
| Salade de pois chiche à la provençale<br> Émincé de bœuf  façon tartare<br>Purée de <b>carottes</b> <br>Fromage aux noix<br><b>Duo de raisin</b> | <b>Salade verte aux prunes</b> et chèvre <br>Filet de canette <br>au miel<br>Riz thaï<br><b>Salade aux poires, abricots secs et badiane</b> | <b>Duo de choux à l'orange</b><br>Blanquette de poisson<br>curry et lait de coco<br><b>Pommes de terre et courgettes</b><br>Babybel au chèvre<br>Tarte au chocolat | Salade de <b>concombre</b><br>petits pois et <b>pomme granny</b><br><b>Tagliatelles aux noix de joue de porc confite</b> <br> Sot l'y laisse de volaille<br>Fromage bio blanc <br>aux myrtilles | Crème de brocolis au cumin<br>Calamars frits à la romaine<br>Piperade<br><b>Cheesecake au citron « maison »</b> |
| Lait<br>Moelleux au citron   | Jus de raisin<br>Pain<br>Mimolette  | Eau<br>Galettes St Michel<br>Banane  | Eau<br>Barre bretonne<br>Poire   | Jus de pomme<br>Pain<br>Chocolat au lait  |

### Salade de poires, abricots secs et badiane

Pour 6 personnes

- 1 kg de poires
- 200 g d'abricots secs
- badiane étoilée



- Faire gonfler les abricots secs dans de l'eau et y faire infuser la badiane étoilée
- Pendant ce temps, laver les poires, les peler et les couper en petits dés
- Couper les abricots secs en dés, les mélanger aux dés de poire
- Verser sur les fruits, l'eau infusée en ayant retiré la badiane
- Servir frais



### Cheese cake spéculoos et citron

Pour 10 personnes

- 100g de spéculoos
- 50g de beurre
- 50g de ricotta et
- 100 g de manslois de vache
- 50g de sucre
- 15g de farine
- 2 œufs
- le zeste et le jus d'un citron non traité



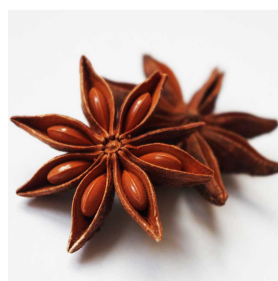
- Ecraser les spéculoos, les mélanger au beurre ramolli
- Tapiser ce mélange au fond d'un moule à fond amovible de 20 cm environ et réserver au frais
- Mélanger la ricotta, le manslois, le sucre, la farine, les œufs battus, le zeste et le jus des citrons
- Verser l'appareil sur la couche de biscuit
- Cuire d'abord 10 mn à 225°C puis 40 mn à 100°C
- Après cuisson, laisser tiédir et réserver au frais jusqu'au moment de servir

### Tagliatelles aux joues de porc confites

Pour 4 personnes

- 600 à 800g de tagliatelles cuites
- 300 à 500g de joues de porc confites
- 1 oignon
- 2 tomates fraîches
- 50 ml de vin (en option)
- 40 ml de crème fraîche
- Persil

- Couper les joues de porc en rondelles
- Emincer les oignons, couper les tomates en quartier.
- Faire rissoler dans un peu d'huile, les oignons, les joues de porc et les tomates. Déglacer au vin blanc et rajouter la crème.
- Faire réduire pendant que vous faites cuire les tagliatelles.
- Verser la sauce sur les tagliatelles et servir chaud



Produits locaux



Viande de porc française



Viande bovine française



Produits issus de l'Agriculture Biologique



VILLE ACTIVE

Fruits, légumes : en vert, produits frais de saison  
 Site officiel du PNNS : [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

