








# LA SEMAINE DU GOÛT 2018

DU 8 AU 12 OCTOBRE

Au MENU des crêches  
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  Émincé de bœuf  façon tartare Purée de carottes  Fromage aux noix <b>Duo de raisin</b>	<b>Salade verte aux prunes</b> et chèvre  Filet de canette  au miel Riz thaï Fromage bleu <b>Salade aux poires, abricots secs et badiane</b>	<b>Duo de choux à l'orange</b> Blanquette de poisson curry et lait de coco <b>Pommes de terre et courgettes</b> Babybel au chèvre <b>Kiwi</b>	Salade de <b>concombre</b> petits pois et <b>pomme granny</b>  Grillade de porc*  Tagliatelles sauce tomates fraîches Fromage blanc aux myrtilles	Crème de brocolis au cumin Lamelles d'encornet Piperade <b>Cheesecake au citron</b> « maison »
Yaourt Pain viennois Ananas	Jus de raisin Pain Mimolette	Lait de croissance Galettes St Michel Banane	Eau Pain-beurre Poire	Lait de croissance Pain-chocolat Pomme



## 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

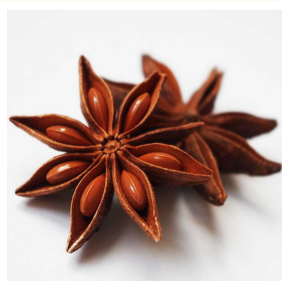
## Cheese cake spéculoos et citron

Pour 10 personnes

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



- Écraser les spéculoos, les mélanger au beurre ramolli
- Tapisser ce mélange au fond d'un moule à fond amovible d'environ 20cm de diamètre 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



\* Le viande de porc est substituée en plat de résistance



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)