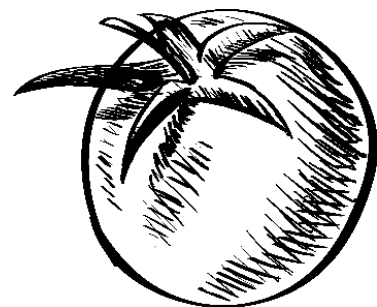




En souligné : Repas des maternelles servi à table

du 2-févr.

au 6-févr.

Lundi

Salade verte 'LOCAL' aux croûtons

ou Carottes 'BIO' râpées & sa vinaigrette
moutardée

Pilon de poulet 'BBC' au paprika

Frites

Yaourt aux fruits

Fromage blanc & coulis de fruits

Pomme 'LOCAL' au four 'Maison'



Mardi

Chandeleur

Quiche lorraine 'Maison'



Filet de poisson & sa sauce aux petits légumes

Potimarron 'LOCAL' rôti

Quinoa à l'huile d'olive

Fromage blanc nature 'BIO'

ou Yaourt aromatisé 'BIO'

Crêpes au sucre



Mercredi

Salade d'épeautre aux petits légumes

Marengo de veau 'VOF'



Petits pois mijotés

Cantal 'AOP'



Fruit de saison 'BIO'



Jeudi

Menus GREENDAY

Velouté de brocolis

Lasagnes végétariennes aux épinards & fromage de chèvre

Plat complet

Edam

ou Saint Nectaire 'AOP'



Fruit de saison 'LOCAL'



Vendredi



Mincé de chou blanc 'BIO' aux herbes
fraîches

ou Avocat en vinaigrette

Cordon bleu



Riz 'BIO' façon pilaf

ou Poêlée de haricots vert

Camembert

ou Fromage à tartiner

Compote de pommes & poires BIO



* Sous condition d'approvisionnement



Mardi 3 février 2026

Sur ton Restaurant Scolaire

"Pile ou face pour les crêpes" ?



mrs



La Recette du mois de Février 2026

La pâte à crêpes



La recette

La pâte à crêpes

- 1) Tamises la farine dans un saladier. Ajoutes le sel, le sucre en poudre et le sucre vanillé.
- 2) Ajoutes ensuite les œufs et mélanges bien.
- 3) Ajoutes le lait petit à petit en mélangeant constamment pour éviter les grumeaux.
- 4) Pour la cuisson, à l'aide d'un papier essuie tout, huiles légèrement la poêle à crêpes.
- 5) Fais bien chauffer la poêle puis verses une petite louche de pâte.. Avec l'aide de tes parents, fais tourner la poêle de sorte à recouvrir toute la poêle de pâte à crêpe.
- 6) Laisse cuire environs 2 minutes puis retourne la crêpe et laisse cuire 1 minute supplémentaire.
Si tu veux, tu peux même faire sauter la crêpe !
- 7) Garnies ta crêpe de la saveur que tu souhaites.

C'est prêt, tu peux déguster !



Février

Ingédients :

pour 6 personnes environ

- 250g de farine
- 4 œufs
- 1/2L de lait
- 1 pincée de sel
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre

mrs



! astuce

Suis l'astuce du Chef Dragon :

Pour plus de gourmandise tu également ajouter du cacao en poudre pour faire des crêpes au chocolat !

