



Saveurs & Traditions du Bocage

Semaine du 4 au 10 mars 2019

Lundi

Salade macédoine
Rôti de dinde au jus
 Tortis au beurre
 Camembert
 Fruit

Mardi

Salade verte
Saucisse de Toulouse
 Epinards en branches à la crème
 Fromage blanc
 Dessert de **Mardi gras**

Mercredi

Jeudi

Pizza
Poulet sauté chasseur
 Courgettes poêlées
 Comté
 Fruit

Vendredi

Céleri rémoulade
Filet de lieu sauce paimpolaise
 Riz
 Bûchette de chèvre lait mélangés
 Ile flottante

Produits laitiers

Fruits et légumes

Viandes Poissons Œufs

Féculents

Produits sucrés

L'info de Steeby



Recette beignets de Mardi Gras

INGREDIENTS (pour 4 pers) : 250 g de farine, 1/2 sachet de levure chimique, 2 œufs, une cuillère à soupe de fleur d'oranger, 50g de beurre, 50 g de sucre, une pincée de sel

PREPARATION : Mélange tous les ingrédients, puis laisse reposer une heure. Etale la pâte et découpe-la en losanges à l'aide d'une roulette. Ensuite, avec l'aide d'un adulte, fait frire les beignets des deux côtés. Saupoudre les de sucre glace.

Bonne dégustation !!!

Poulet sauté chasseur : émincé de poulet, sauce champignons, oignons

Sauce paimpolaise : base bisque de homards, moules, crevettes.

Produits d'hiver

Rejoignez-nous sur facebook!

