



Lundi

Roulade de volaille aux olives
 Confit de porc à la graine de moutarde
 Lentilles vertes du Berry
 Croc'lait BIO
 Fruit



Mardi 

Céleri rémoulade
 Nuggets de blé
 Printanière de légumes
 Yaourt nature sucré au lait entier BIO
 Tarte cerises grillées



Mercredi

Jeudi

Salade de maïs
 Mitonné de bœuf à l'ancienne
 Purée de brocolis
 Tomme blanche
 Fruit



Vendredi

Radis beurre
 Filet de lieu à la hongroise
 Riz nature
 Brie
 Ananas au sirop



● Produits laitiers ● Fruits & légumes ● Viandes Poissons Œufs ● Féculents ● Produits sucrés

L'info de Steeby



Recette tarte aux cerises facile (à faire avec un adulte) :

Ingrédients : 450 g de cerises, une pâte feuilletée, 90 g de sucre, 2 œufs

Préparation : Préchauffer le four à 200°C. Laver les cerises, retirer les queues et enlever les noyaux. Disposer la pâte dans un plat à tarte et piquer le fond avec une fourchette. Répartir les cerises sur le fond de tarte. Battre les œufs avec le sucre et verser le tout dans la tarte. Cuire pendant 25 minutes.

- Salade de maïs : maïs, tomate, poivrons, sauce barbecue, vinaigrette.
- Mitonné bœuf : cuisiné avec du cœur de bœuf
- Sauce hongroise : base crème, tomates concassées, paprika, échalotes.

