



# Semaine du 27 février au 5 mars 2017



**Lundi**

Taboulé BIO  
 Porc BIO à la napolitaine  
 Chou fleur fleurette BIO persillé  
 Yaourt BIO  
 Fruit BIO ❄️  
 ---  
 Crème dessert + gâteau

**Mardi**

Salade de carottes râpées ❄️  
 Poulet à la flamande  
 Spaghettis au beurre  
 Cantadou  
 Dessert de mardi gras  
 ---  
 Fruit ❄️ + biscuit

**Mercredi**

Potage ❄️  
 Tarte tartiflette  
 Salade verte  
 Petit suisse  
 Abricots au sirop  
 ---  
 Brioche tranchée + chocolat

**Jeudi**

Pâté de foie  
 Tranche de paleron au jus  
 Blé  
 Fourme d'Ambert  
 Fruit ❄️  
 ---  
 Compote + gâteau

**Vendredi**

Tomate vinaigrette  
 Tronçon de colin jus champignons ❄️  
 Gratin de légumes  
 Babybel  
 Gâteau de semoule  
 ---  
 Lait + biscuit

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 !!!



*Le porc à la napolitaine est concocté avec une sauce contenant des morceaux de merguez.*

*Le poulet à la flamande est composé d'un haut de cuisse de poulet provenant de la société Arrivé Auvergne à St Germain des Fossés. Scanner le QR code suivant avec un smartphone pour voir une vidéo de présentation*

Produits d'hiver ❄️



Rejoignez-nous sur facebook !