

(Les plats soulignés correspondent à ceux servis aux enfants de maternelle)

Semaine 38	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<u>Melon</u>	<u>Toast au chèvre</u>		<u>Carottes râpées</u>	<u>OËuf mayonnaise</u>
	Chou blanc à l'orange	Courgettes râpées au curry		Salade de lentilles	Duo de crudités
Plat principal	<u>Quiche aux légumes</u>	<u>Rôti de porc</u>		<u>Pâtes carbonara</u>	<u>Filet de poisson sauce poivrons</u>
	Couscous végétarien	Rôti de dinde		Sauté de bœuf	Filet de poisson sauce oseille
Légume Féculent	<u>Salade verte</u>	<u>Chou-fleur en gratin</u>		=	Courgettes
	-	Blé		Petits pois	Riz
Produit laitier	<u>Petits suisses sucré</u>	<u>Edam</u>		<u>Fromage blanc</u>	<u>Tomme blanche</u>
	Cocktail de fruits	<u>Tarte au chocolat</u>		<u>Pêche au sirop</u>	<u>Ile Flottante</u>
Dessert	<u>Fruit frais</u>	Fruit frais		Fruit frais	Fruit frais

Ile Flottante (4personnes)

- 4 oeufs
- 60cl de lait
- 1 gousse de vanille
- 110g de sucre en poudre
- 60g de sucre en morceaux
- 1/2 citron



Nos salades :

Salade Italienne: Tomates, mozzarella, huile d'olive, herbes

- 1- Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue dans la longueur et en ayant préalablement gratté la gousse. Laisser infuser la préparation 5 minutes, puis retirer la gousse.
- 2-Séparer les jaunes d'oeufs et les battre avec 80 g de sucre. Ajouter le lait chaud puis remettre sur feu doux pour faire épaissir le mélange. Agiter sans arrêt avec une cuillère en bois et sans faire bouillir la crème. La crème est prise lorsque la mousse blanche en surface disparaît. Réserver la crème au frais.
- 3- Dans une grande casserole, mettre 2 l d'eau à bouillir. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et ajouter doucement 30 g de sucre. Former des boules de blancs d'oeuf avec deux cuillères à soupe et les faire cuire toutes les faces dans de l'eau bouillante. Compter 1 min et égoutter sur papier absorbant.
- 4- Faire un caramel blond avec le sucre en morceaux, un filet de citron et 2 cuillères à soupe d'eau.
- 5- Mettre la crème dans un plat creux. Y déposer les blancs puis décorer avec des filets de caramel.

Pour votre information

Pour des raisons d'approvisionnement, Océane de Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

La viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Notre viande de porc est certifiée VPF. Les volailles sont labélisées

