

Lundi

Salade piémontaise

Mijoté de bœuf sauce
échalote

Cordiale de légumes

Tomme noire

Compote de poire

Mardi

Panibuns emmental

Filet de colin sauce
crevettes

Riz pilaf

Mini Cabrette

Orange

MENU DE L'ECOLE

Semaine du 17 au 21 décembre 2018



Préparez du lait de poule avec les enfants (6 personnes)



Ingrédients: 1 litre de lait ❄ 5 pincées de cannelle en poudre ❄ 3 pincées de noix de muscade en poudre ❄ 8 jaunes d'œufs ❄ 250 g de sucre en poudre

1. Versez le lait dans une casserole. Ajoutez la cannelle et la noix de muscade. Faites chauffer, puis laissez tiédir hors du feu et filtrez.
2. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Versez le lait sur les œufs et mélangez au fouet. Servez aussitôt.

Les adultes pourront agrémenter cette recette de 5cl de rhum blanc, à ajouter juste avant de servir.



Cantine scolaire

Route de Condécourt

78250 Tessancourt sur Aubette

TEL: 01 30 99 25 87

Jeudi

Pâté de canard
cornichon

Tortellonis 3 fromages
sauce crème

Edam

Poire

Vendredi

REPAS DE NOEL