

## Lundi

Betteraves à l'échalote

Mijoté de bœuf aux  
oignons

Courgettes à la tomate

Milanette

Compote de pomme-  
poire

## Mardi

Œuf dur mayonnaise

Omelette fraîche aux  
champignons

Haricots beurre vapeur

Edam

Brassé à la pulpe de  
fruits

# MENU DE L'ÉCOLE

## Semaine du 26 au 30 novembre 2018

### La Tartiflette ou Péla

Il s'agit d'une recette datant des années 1980. Elle s'inspire d'un plat traditionnel qui s'appelle la Péla. Ce qui les différencie ? Le mode de cuisson, et l'ajout de vin blanc ! En effet, la Péla se cuisait dans une grande poêle à long manche ressemblant à une pelle, c'est d'ailleurs de là qu'elle tire son nom. La cuisson se faisait dans la cheminée, ou dans le four à pain communale lorsqu'il était allumé. On est bien loin de la cuisson au four de notre Tartiflette maison, et il faut avouer que c'est quand même plus simple. Il se murmure que si elle a changé de nom et si sa recette a été quelque peu modifiée, c'était pour, deux aspects : Le premier, était d'écouler les stocks de Reblochon un peu trop coulants. Entre nous, mieux vaut qu'il finisse dans nos assiettes plutôt qu'à la poubelle ! Le second, était tout simplement pour rajeunir la recette ancestrale de la Péla. Eh oui, Tartiflette ça sonne quand même beaucoup mieux.

## Jeudi

Macédoine au surimi

Tartiflette

Saint-Paulin

Pomme Granny

## Vendredi

Concombre aux fines  
herbes

Filet de poisson mariné  
thym citron poivre

Purée

Fromage fouetté de  
Mme Loick

Gâteau basque



**Cantine scolaire**  
**Route de Condécourt**  
**78250 Tessancourt sur Aubette**  
**TEL: 01 30 99 25 87**