

# Menu d'octobre

## LUNDI 30

Salade de pâtes  
Sauté de Canard   
Poêlée de légumes  
Saint Nectaire  
Banane

## MARDI 1

Concombre  
Bœuf bourguignon   
Pomme de terre   
Petit suisse   
Petit biscuit

## JEUDI 3

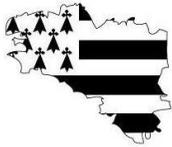
Salade verte   
Boulette d'agneau   
Riz  
Coulommiers  
Raisins

## VENDREDI 4

Tartine de Rillettes  
Filet de poisson  
Carottes   
Yaourt aromatisé 

## SEMAINE DU GOUT : "La cuisine des régions françaises "

### LUNDI 7 BRETAGNE



Salade au cœur d'artichaut  
Potée Finistérienne  
(chou et autres légumes, lard  
et saucisson)  
Brebicrème  
Far Breton

### MARDI 8 PROVENCE

Soupe de tomates aux croustons  
Filet de poisson  
Crumble de ratatouille  
Tropézienne



### JEUDI 10 NORD

Ch'ti cake au maroilles  
Gratin de chicon  
au dès de jambon  
Mousse au spéculoos



### VENDREDI 11 ALSACE

Crackers façon  
flammekueche  
Spaetzle (pâte alsacienne)  
à la bolognaise   
Compote de pomme  
Pain d'épices



### LUNDI 14

Gougère au fromage  
Rôti de bœuf   
Haricots plats  
Yaourt nature sucré   
Brochette Kiwi/Poire

### MARDI 15

Céleri rémoulade  
Sauté de volaille   
Polenta  
Montboissié  
Pomme

### JEUDI 17

Assiette anglaise  
Pain de poisson  
Trio de chou  
Riz au lait

### VENDREDI 18

Radis   
et beurre   
Saucisse de Belval   
Lentilles   
Tartelette au chocolat

"Les délicieuses recettes du restaurant scolaire : facile à refaire à la maison !!"

"Tartelette (ou tarte) au chocolat"

(pour 6 à 8 personnes) Ingrédients : 150g de Farine ; 60g de Sucre glace ; 60g de Beurre ; 1 Œuf ; 200g de Chocolat noir à pâtisserie ; 80mL de Crème liquide

Fais la pâte sablée : Mélange la farine et le sucre glace, ajoute le beurre en morceaux. Avec les doigts, travaille ce mélange afin d'obtenir une texture "sable". Ajoute l'œuf entier, mélange bien afin obtenir une boule. Etale la pâte à l'aide d'un rouleau puis mets-la dans les moules à tartelette. Mets la pâte à cuire environ 15 minutes à 180°C. Puis laisse refroidir. Prépare la ganache au chocolat : fais fondre au bain-marie le chocolat puis ajoute la crème fraîche. Garnis les tartelettes et stocke les au frais. Régale-toi !