



Jour semaine	Semaine du 2 au 6 Janvier 2017	Semaine du 9 au 13 Janvier 2017	Semaine du 16 au 20 Janvier 2017 Animation sur la route des Fromages	Semaine du 23 au 27 Janvier 2017	Semaine du 30 Janvier au 3 Février 2017
Lundi		<b>Macédoine Vinaigrette</b> Escalope de poulet sauce Suprême ☞ Riz 🍌 Risotto au potiron Yaourt nature Bio 🍌 Fruit (orange) 🍌	Salade de Cervelas Bœuf bourguignon ☞ Cake au thon Pommes vapeur <b>Pyrénées</b> Fruit (kiwi)	<b>REPAS HONGROIS</b> <b>Salade de museau</b> ☞ Salade coleslaw Roti de dinde à la hongroise ☞ Gratin de légumes Blé 🍌 Saint Nectaire Fruit de saison (pomme du verger) 🍌📍	Salade chinoise Sauté de veau aux olives ☞ Filet de poisson Pommes Vapeur <b>Coulommiers</b> Fruits de saison (clémentines)
Mardi	<b>REPAS FERMIER</b> <b>Taboulé</b> Pépites de volaille Filet de poissons Haricots plats cuisinés ☞ Yaourt nature+ sucre Compote pomme pêche	<b>REPAS CAMPAGNARD</b> <b>Poireaux vinaigrette</b> ☞ Saucisse de volaille Filet de poisson Chou braisé/ Pomme de terre ☞ Edam Compote d'ananas	Chou rouge vinaigrette ☞📍 Omelette au fromage ☞ Haricots verts persillés ☞ Yaourt aromatisé Flan Chocolat	<b>REPAS AMERICAIN</b> <b>Betterave vinaigrette</b> Burger de veau sauce tomate ☞ Steak végétal Frites ou pommes dauphines Fromage blanc+ sucre Gâteau basque	<b>REPAS FERMIER</b> <b>Salade de carottes et maïs</b> ☞ Chipolatas Omelette au fromage Chou-fleur ☞ Petit Suisse + sucre Compote Maison ☞📍
Mercredi	<b>Betteraves vinaigrette</b> ☞ Omelette aux herbes Pommes Dauphine Saint Nectaire Fruit de saison (poire) 📍	Salade verte aux croutons Sauté de porc forestier ☞ Omelette Carottes fondantes 🍌☞ <b>Fromage blanc fruité</b> Gâteau au chocolat + crème anglaise	<b>REPAS BISTROT</b> Concombre à la crème ☞ Emincé de volaille au curry ☞ Filet de poisson Poêlée de légumes Emmental Salade de fruits frais ☞	Taboulé Mijoté de bœuf aux 4 épices ☞ Quiche au fromage Salsifis persillés <b>Camembert</b> Compote multi fruits ☞📍	Terrine de légumes Escalope viennoise + citron ☞ Tortis aux 3 légumes <b>Bleu</b> Fruit de saison (pomme du verger) 🍌📍
Jeudi	Saucisson à l'ail Œuf mayo Emincé de bœuf au jus ☞ Gratin épinard et chèvre Riz Bio Petit Suisse fruité <b>Dés de fruits</b>	<b>PATES EN FOLIE</b> <b>Betterave cuite mimosa</b> ☞ Coquillettes Bolognaise ☞ Coquillettes fromage ☞ Petit suisse + Sucre Crème onctueuse vanille	<b>Cèleri rémoulade</b> ☞ Merguez au jus ☞ Tarte végétarienne ☞ Semoule 🍌 Yaourt nature 🍌 Fruit de saison (clémentines)	<b>REPAS CHINOIS</b> <b>Macédoine mayonnaise</b> Sauté de porc au miel ☞ Poisson du jour Nouilles chinoises Petit Suisse nature+ sucre Mousse au chocolat+ gâteau	<b>REPAS CHANDELEUR</b> <b>Œuf dur mayonnaise</b> Crêpe au fromage Poêlée de légumes Fromage blanc fruité Crêpe sucrée
Vendredi	<b>REPAS EPIPHANIE</b> Velouté de carottes ☞ Marmite de poisson à la Méridionale Jardinière de légumes ☞ <b>Fromage à tartiner</b> Galette des rois	Salade de soja et maïs ☞ Brandade de poisson ☞ <b>Carré de l'Est</b> Fruit de saison (pomme) 📍🍌	Friand au fromage Blanquette de poisson ☞ Purée de patate douce ☞ <b>Petit moulé</b> Mosaïque de fruits 📍	Salade de pommes de terre ☞ Colin Corn Flakes Petit pois – carottes et jus <b>Yaourt aromatisé</b> Fruit (banane)	<b>Salade de fond d'artichaut</b> ☞ Filet de poisson, coulis tomate basilic ☞ Semoule 🍌 Fromage à tartiner Liégeois chocolat

LOCAL



FAIT MAISON



BIO



## Recette



### Tarte Tatin parmentière au brie, miel et noisettes

#### INGREDIENTS

- 1 grosse poignée de noisettes
- Sel, poivre
- 1 cuillère à soupe de miel de fleurs
- 200g de brie de Meaux
- 8 pommes de terre
- 1 pâte feuilletée

**PRÉPARATION : 10 MIN – CUISSON : 10+30 MIN**

ÉTAPE 1 Epluchez les pommes de terre, coupez-les en rondelles peu épaisses et faites-les cuire dans une casserole d'eau frémissante pendant 10 min

ÉTAPE 2 Huilez le fond d'un moule et disposez les rondelles de pommes de terre égouttées. Salez et poivrez

ÉTAPE 3 Recouvrez avec le Brie coupé en lamelles, et nappez de miel

ÉTAPE 4 Posez la pâte feuilletée par-dessus, en veillant bien à rabattre les bords vers l'intérieur.

ÉTAPE 5 Faites cuire au four à 200° pendant 30 min

ÉTAPE 6 Démoulez ensuite la tarte tatin sur le plat de service

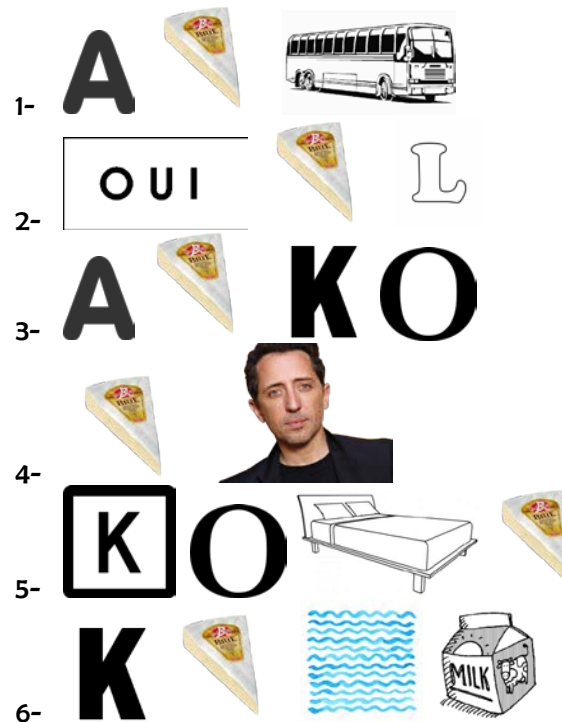
ÉTAPE 7 Parsemez de noisettes concassées

Se déguste aussi bien chaud que froid !

## Le jeu du mois

Rébus à base de « Brie » :

Aides-toi des images pour trouver les 6 mots ci-dessous. Sers-toi des sons pour t'aider ! Tu trouveras la bonne orthographe dans les réponses en bas de ce livret.



Réponses : 1 : abribus ; 2 : nombril ; 3 : abricot ; 4 : brigade ;  
5 : colibri ; 6 : cabriolet

## Présentation

*Quadrature Restauration*

*Présente...*

### Le Prince des fromages...



### **LE BRIE DE MEAUX**

- Il fait en moyenne 35 cm de diamètre ;  
3 cm d'épaisseur et pèse 3 kg
- Il faut 25 litres de lait pour fabriquer un fromage
- Son temps de fabrication est de 2 mois, durant lesquels il est régulièrement retourné à la main



Toutes nos viandes sont d'origine française. Ces menus sont susceptibles de varier en cas de problème d'approvisionnement indépendant de notre volonté