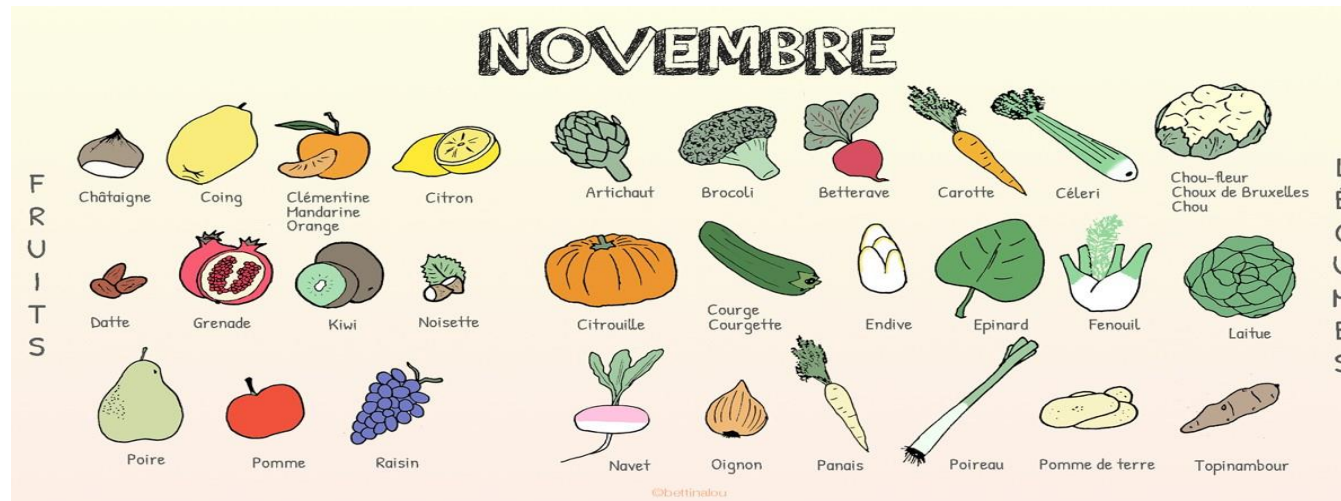





























Mairie de Champcevinel

# Menu du mois de novembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 06 au 10	<p>Bouillon de poule</p> <p>alphabet </p> <p>Pilon de poulet</p> <p> texmex </p> <p>Frites</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p><i>Repas végétarien</i></p> <p>Salade de haricots verts et fêta </p> <p>Jardinière de Légumes </p> <p>Gâteau à la citrouille </p>	<p>Potage de légumes </p> <p>Saucisses de veau </p> <p>Purée de patate douce </p> <p>St Morêt</p> <p>Compote</p>	<p>Carottes râpées au graines de lin </p> <p>Spaghettis au saumon </p> <p>Yaourt au fruits mixés </p>	<p><i>Repas alternatif</i></p> <p>Velouté de potimarron </p> <p>Omelette soufflée au fromage </p> <p>Salade verte </p> <p>Fruit de saison </p>

<p>Du 13 au 17</p>	<p>Betteraves rouges  Emincé de veau Marengo  Riz Créole  Fruit de saison </p>	<p><i>Repas alternatif</i></p> <p>Salade Agenaise  Tarte au fromage  Compote / spéculos</p>	<p>Assiette Anglaise  Cuisse de poulet  Poêlée de carottes et butternut  Riz au lait</p>	<p>Trio de légumes vinaigrette Saucisses de porc  Purée de pois cassés  Vache qui rit Fruit de saison </p>	<p><i>Repas végétarien</i></p> <p>Salade de chou pommes et noix  Parmentier  végétarien  Fromage blanc vanillé </p>
<p>Du 20 au 24</p>	<p>Vermicelle à la tomate  Couscous à l'agneau  Gouda Fruit de saison </p>	<p><i>Repas végétarien</i></p> <p>Salade Normande  Lasagnes végétariennes Yaourt à la fraise </p>	<p>Rillettes du pêcheur  Pot au feu  Sauce Gribiche  Légumes vapeur  Vache qui rit Fruit de saison </p>	<p>Potage de légumes  Blanquette de veau  Riz pilaf  Fruit de saison</p>	<p><i>Repas alternatif</i></p> <p>Salade de lentilles  et quinoa  Boulettes bœuf/soja  Haricots verts  St Anja  Compote</p>
<p>Du 27 au 1er/12</p>	<p>Tresse au fromage Sauté de volaille  Carottes braisées Fruit de saison </p>	<p><i>Repas alternatif</i></p> <p>Betteraves Rouges  Poisson et pommes vapeur vinaigrette  Crème dessert Chocolat </p>	<p>Potage de légumes  Roses à la viande  Salade verte  Compote </p>	<p>Salade coleslaw  Rôti de porc  Haricots blancs  Yaourt aux fruits </p>	<p><i>Repas végétarien</i></p> <p>Duo de salade  Torsades au fromage  Gâteau aux Noix </p>

## RECETTE DU GATEAU AUX NOIX FACILE A REALISER AVEC SES ENFANTS

**Ingédients** : 170 g de cerneaux de noix - 4 œufs - 80 g de beurre salé - 100 g de cassonade en poudre - 50 g de farine

**Ustensiles** : Un moule à tarte - Un fouet - Un bol - Une casserole

**Préparation** : Temps de préparation : 15 min - Temps de cuisson : 30 min - Préchauffez le four à **210 °C**.

Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes - Mélangez les jaunes et la cassonade au fouet - Faites fondre le beurre et versez-le dans la préparation.


Mélangez bien puis ajoutez peu à peu la farine et les cerneaux de noix - Montez les blancs en neige et ajoutez-les délicatement à la préparation.

Beurrez un moule puis farinez légèrement - Versez la pâte dans le moule et mettez au four et laissez cuire 30 min. *environ*.

A déguster en dessert ou au goûter accompagné d'un bon chocolat chaud !! Bonne dégustation



**Vert** = produit issu de l'agriculture biologique -

 = Fait maison -

**Noir** = Produits conventionnels

 = Produits locaux -

*Le pain est BIO le mardi, mercredi et vendredi.*

*Toutes nos viandes (Bœuf, veau, agneau, porc et volailles) sont BIO et locales ou d'origine France.*

*Le poisson frais de la criée est issu d'une pêche durable et de saison.*

*La part de produits « **durables et de qualité** » (BIO / AOP / AOC / LABEL ROUGE / ECOLABEL PECHE DURABLE...) en Septembre était de 81.5% dont 34% de local.*

*La part de légumes BIO produits en régie par nos services du 25 Septembre au 17 Octobre était de 59% sur l'ensemble des légumes frais consommés.*

*Il peut nous arriver de devoir effectuer des changements de dernière minute, que ce soit sur la composition des menus ou la provenance des produits, mais nous mettons tout en œuvre pour vous apporter un service de qualité et tenir au mieux nos engagements.*

