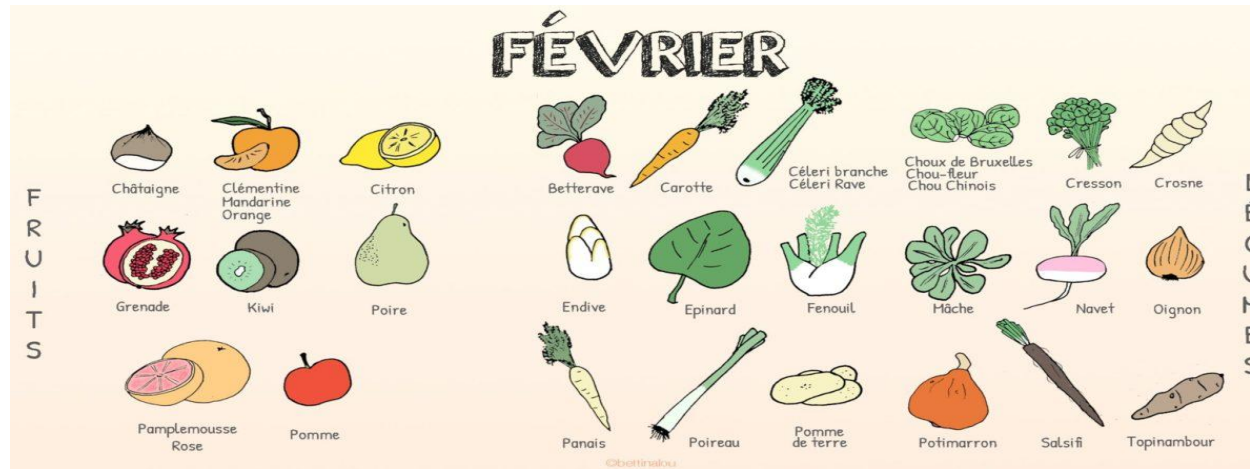









































































Mairie de Champcevinel

Menu du mois de février 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 05 au 9	<p>Betteraves rouges* & ciboulette </p> <p>Pâtes à la Carbonara  </p> <p>Fruit de saison*</p>	<p><i>Repas végétarien</i></p> <p>Salade*  </p> <p>Lentilles aux légumes  </p> <p>Fromage blanc*</p>	<p>Velouté de potimarron  </p> <p>Filet de lieu Trio de légumes </p> <p>Cantal Fruit de saison </p>	<p>Duo de choux  </p> <p>Bœuf  façon pot au feu sauce gribiche </p> <p>Pommes vapeur  </p> <p>Rondelé Compote </p>	<p><i>Repas semi alternatif</i></p> <p>Velouté Crécy  </p> <p>Boulettes bœuf/soja à la tomate </p> <p>Haricots verts </p> <p>Crème dessert vanille</p>

Du 12 au 16	<p>Carottes* râpées  </p> <p>Emincé de volaille </p> <p>au curry</p> <p>Haricots beurre </p> <p>Yaourt * </p>	<p><i>Repas semi alternatif</i></p> <p>Bouillon de volaille alphabet </p> <p>Flamenkuche </p> <p>Salade verte  </p> <p>Compote</p>	<p>Tartine de chèvre chaud </p> <p>Rôti de veau  </p> <p>Pommes Dauphines </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Rillettes de porc </p> <p>Poisson de la criée </p> <p>Carottes braisées  </p> <p>Crème dessert chocolat  </p>	<p><i>Repas végétarien</i></p> <p>Potage poireaux pommes de terre  </p> <p>Gnocchis Gratinés </p> <p>Cubes de fruits au sirop</p>
BONNES VACANCES – MENU DU CENTRE DE LOISIRS					
Du 19 au 23	<p>Vermicelle à la tomate </p> <p>Saucisse de Porc  </p> <p>Frites</p> <p>Fruit de saison </p>	<p><i>Repas semi alternatif</i></p> <p>Carottes râpées aux graines de lin  </p> <p>Omelette butternut /emmental </p> <p>Salade  </p> <p>Danette chocolat</p>	<p>Macédoine de légumes </p> <p>Boulettes de bœuf à la provençale </p> <p>Boulgour</p> <p>Tomme de brebis  </p> <p>Compote </p>	<p>Betteraves Rouges & mimolette </p> <p>Blanquette de volaille  </p> <p>Haricots verts </p> <p>Fruit de saison</p>	<p><i>Repas végétarien</i></p> <p>Salade façon César  </p> <p>Spaghettis à la Bolognaise végétale  </p> <p>Compote pomme/abricot </p>

Vert = produit issu de l'agriculture biologique -

 = Fait maison -

Noir = Produits conventionnels

 = Produits locaux -



*Aide de l'UE à destination des écoles

Le pain est BIO tous les jours

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 Décembre était de 82.5% dont 53% de local.*

La part de légumes BIO produits en régie par nos services du 19 Décembre au 15 Janvier était de 54.5% sur l'ensemble des légumes frais transformés et cuisinés dans notre restaurant scolaire.

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.

RECETTE DU GATEAU AMANDE & CITRON

Ingédients pour 8 : 140g de sucre en poudre / 140 g de farine / 140 g de beurre / 50 g d'amande en poudre / 3 œufs / 1 citron bio/ 1 sachet de levure chimique

Ustensiles : Un moule à la forme de votre choix - Un fouet - Un saladier

Préparation : Temps de préparation : 25 min - Temps de cuisson : 40 min - Préchauffez le four à **180 °C**.

Laver le citron, le couper en 2, en presser la moitié et prélever le zeste. Dans un saladier, fouetter ensemble le sucre et les œufs. Faire fondre le beurre.

Incorporer la farine, la levure et le beurre fondu. Bien mélanger.

Ajouter le jus et les zestes du citron. Bien mélanger pour obtenir une préparation lisse.

Beurrez un moule et versez-y la préparation. Laissez cuire 40 minutes. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau.

Laisser tiédir 10 minutes avant de démouler !!

Pour les plus gourmands, rajouter des amandes effilées sur le dessus du gâteau. Bonne dégustation 🤤 !!

