

<http://clg-rene-cassin-ouzouer-le-marche.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article1114>

Menu "Autour des fruits"

- Restauration scolaire -



Date de mise en ligne : mercredi 9 avril 2014

Copyright © Collège René Cassin- Beauce La Romaine - Tous droits réservés

Menu "Autour des fruits"

Le repas du 8 avril tournait autour des fruits cuits.

L'équipe de cuisine, avec l'aide d'un cuisinier de la société "API FRUIT", nous a préparé un menu aussi étonnant que succulent !

Salade fraîcheur aux agrumes (avocat, pamplemousse, poires et crevettes)

Salade de mâche avec du jambon de pays, des cubes de pêches et cerneaux de noix

Salade mêlée avec dés de jambon, emmental et cubes de poires

Rillettes de thon avec des cubes de pêches

Aiguillettes de poulet, poires miel 4 épices

Sauté de canard, joue de mangue

Riz Basmati

Fromage

Coupe de pommes

(pommes barba papa, pain d'épice, spéculos

ou caramélisées au wok)

Chocolat chaud chantilly

Spéculos et brisures amandes/noisettes

Merci à tous les personnels pour leur investissement.