



Semaine 46

Lundi
Repas biologique

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Salade de riz bio Arlequin

Emincé de poulet bio au jus

Carottes bio à la crème

Suisse aux fruits bio

Fruit bio

Mardi

Trio de crudités

Mignonettes de bœuf sauce milanaise

Blé à la tomate

Gouda

Lacté gélifié chocolat

Mercredi

Salade Africaine

Rôti de dinde au jus

Purée de céleri

Yaourt aromatisé

Fruit

Jeudi
Repas végétarien

Radis beurre

Boulettes de soja sauce tomate basilic

Pennes

Camembert

Compote de fruits

Vendredi

Céleri rémoulade

Poisson poêlé au beurre

Brocolis à la crème

Yaourt sucré

Cake au cacao

Repas de substitution :

Lundi : Poisson pané
Mardi : Paupiette du pêcheur sauce milanaise
Mercredi : Papillote de poisson

Présence de porc signalée par *

Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit de saison

Produit local

Dessert du chef

Fiche recette

Cake au cacao



Ingrédients (6 personnes)

- 150g de farine
- 120g de sucre en poudre
- 1/2 sachet de levure
- 120g de beurre
- 3 oeufs
- 8 cuillère à soupe de cacao

- Préchauffez le four à 180°C
- Cassez et séparez les jaunes des blancs d'œufs.
- Mélangez au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
- Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu doux.
- Puis, ajoutez-le au mélange œufs et sucre.
- Ajoutez le cacao, la pincée de sel, la farine et la levure.
- Dans un saladier, battez les blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les à la préparation.
- Versez dans un moule à manqué beurré et fariné.
- Faites cuire dans votre four environ 25 min.



Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques. Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires, qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.