



## Menu du restaurant Scolaire d'Anzême



**Semaine du 31 janvier au 04 février 2022**

Lundi 31	Mardi 01 NOUVEL AN CHINOIS	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
Salade de lentilles et maïs	Salade chinoise	Salade de riz	Roulé au fromage	Salade d'endive aux noix
Gratin de pâtes au fromage	Canard laqué	Poisson pané	Saucisse	Jambon braisé
Salade	Riz cantonais	Petit pois	Flageolets	Pomme de terre Montlait
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Compote de poires	Panna Cotta coco	Crêpes	Yaourt aux fruits	Pommes

**Semaine du 07 au 11 février 2022**

Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
Salade de pomme de terre	Betteraves rouge mayonnaise	Macédoine de légumes	Choux romanesco vinaigrette	Surimi mayonnaise
Pané au fromage	Rôti de dindonneau	Emincé de porc aux pruneaux	Poisson frais selon arrivage	Rosbif
Epinards à la crème	Ebly	Pommes de terre sautées	Riz	Coquillettes à la tomate
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Clafoutis aux poires	Tarte aux pommes	Compote de fruits	Yaourt vanille	Crème au chocolat

Fromage : Pot d'vache, Ferme de Lavaurette, Domaine du Tumulus

Fruits, Légumes : Centre Frais, Gaec Vincent, Aurélie Lardy, Elisa Peyrot  
Pâtes et lentilles : Cœur de Creuse Œufs : Foltier

Fromage et fruit sont proposés tous les jours en supplément du menu affiché et varient en fonction de la saison et du fournisseur

Poisson et viande congelés : Origine France, Allemagne, Italie, en fonction de la livraison  
Poisson frais : Le Petit Poisson

Veau, bœuf, volaille : origine France, boucherie Dubois, Domaine du Tumulus, Ferme des 4 Compères, Aurélie Lardy, CAT Masgerot

**Codes couleurs : Produits bio , ou élaboré avec du bio, cuisiné maison, Produit local**

**Repas végétarien**

Momes

## La recette de la pâte à crêpes



Ingrédients (pour environ 30 crêpes) :

J'ai besoin de



- 6 œufs
- 1 pincée de sel
- 500 gr de farine
- 200 gr de sucre
- 1 litre de lait
- du beurre pour la cuisson

Préparation

C'est fastoche

Dans un grand saladier, versez la farine, le sel, le sucre, les œufs et le lait. Remuez, remuez, remuez, jusqu'à ce que vous obteniez une pâte bien lisse.



Cuisson

miam !

A l'aide d'un essui-tout, étalez le beurre sur le fond de la poêle. Une fois que la poêle est bien chaude, versez l'équivalent d'une bonne louche de pâte. Étalez la pâte en faisant tourner la poêle. Laissez cuire un peu, puis décollez les bords et faites sauter la crêpe pour la retourner. Poursuivre la cuisson de l'autre côté.



Il ne reste plus qu'à déguster !