



Saveurs & Traditions du Bocage

Bien manger, pour vivre mieux.

Semaine du 09 au 15 septembre 2024



Lundi

Roulade de volaille aux olives
 Confit de porc à la graine de moutarde
 Lentilles vertes du Berry
 Croc'lait BIO
 Pastèque

Mardi

Céleri rémoulade
 Omelette fraîche
 Poêlée de légumes verts
 Yaourt nature sucré au lait entier BIO
 Tarte cerises grillées

Mercredi

Jeudi

Salade de maïs
 Estouffade de bœuf IGP à l'ancienne
 Purée de brocolis
 Tomme blanche
 Raisins

Vendredi

Radis beurre
 Filet de lieu à la hongroise
 Riz nature
 Brie
 Ananas au sirop

● Produits laitiers ● Fruits & légumes ● Viandes Poissons Œufs ● Féculents ● Produits sucrés

L'info de Steeby



Recette tarte aux cerises facile (à faire avec un adulte) :

Ingrédients : 450 g de cerises, une pâte feuilletée, 90 g de sucre, 2 œufs

Préparation : Préchauffer le four à 200°C. Laver les cerises, retirer les queues et enlever les noyaux. Disposer la pâte dans un plat à tarte et piquer le fond avec une fourchette. Répartir les cerises sur le fond de tarte. Battre les œufs avec le sucre et verser le tout dans la tarte. Cuire pendant 25 minutes.

- Salade de maïs : maïs, tomate, poivrons, sauce barbecue, vinaigrette.
- Sauce hongroise : base crème, tomates concassées, paprika, échalotes.

Scannez et découvrez !

Pour scanner, téléchargez l'App iStock gratuite sur un Ipad, iPhone ou Android

