

La semaine du goût du 10 au 14 Octobre 2016

	Lundi	Mardi	"De la terre à l'assiette"	Jeudi	Vendredi
Entrées	 Smoothie de betteraves au persil Pomelos au basilic Pizza Napolitaine  Tomates et basilic en crumble	Concombres au basilic et à la crème Gaspacho à l'ail  Terrine de légumes au herbes Tarte aux oignons 	"Une semaine gustative qui s'annonce avec du sens et du goût" Cette année, la semaine du goût sera sur le thème de la découverte pédagogique des herbes aromatiques. Au menu: Estragon /Persil /Basilic /Sauge /Ciboulette /Aneth /Ail /etc.... Utilisées de tout temps et sous toutes les latitudes pour donner du goût et de l'arôme aux aliments; Elles font parties des traditions culinaires transmises par nos ancêtres. Durant cette période, nous continuerons de mettre en avant des produits locaux du terroir.	Tartare de tomates au basilic Céleri au citron aux herbes aromatiques  soupe à l'oignons gratinée Taboulé à la menthe	Jus de carottes oranges et cumin  Salade de pâtes au pesto Saucisson à l'ail Salade d'endives au cerfeuil
Plat principal	 Escalope de volaille à l'estragon Papillote de cabillaud à la menthe et citron vert	 Daube de bœuf à l'origan Omelette à la ciboulette		Cuisse de poulet rôtie au thym  Echine de porc et son jus parfumé à la sauge	 Filet de hoki à l'aneth Steak haché sauce au poivre
Accompagnements	 Purée de fenouille à l'aneth Petits pois aux herbes de Provence	 Spaghetti à la sauge Flan de légumes à la ciboulette		Haricots verts à l'ail Purée à la ciboulette	Riz pilaf au thym Courgettes à la ciboulette
Produits Laitiers	ASSORTIMENTS DE FROMAGES SECS ET DE LAITAGES	ASSORTIMENTS DE FROMAGES SECS ET DE LAITAGES		ASSORTIMENTS DE FROMAGES SECS ET DE LAITAGES	ASSORTIMENTS DE FROMAGES SECS ET DE LAITAGES
Desserts	 Tarte aux abricots et au romarin Corbeille de fruits Ananas à la coriandre	Corbeille de fruits  Salade d'oranges à la menthe Moelleux miel/citron/thym 		Corbeille de fruits  Crème brûlée à la lavande Lait menthe	Pruneaux au thé Corbeille de fruits Mousse aux pommes à la menthe fraîche

LES PLATS SURLIGNES EN JAUNE SONT PROPOSES EN PRIORITE POUR UN BON EQUILIBRE DU MENU AINSI QUE POUR LES CLASSES DE MATERNELLES/PRIMAIRES

Menus réalisés par le chef de cuisine et la diététicienne de CORALYS selon les dernières recommandations du GEMRCN.