

# Des nouvelles du restaurant de votre enfant

## Recette à faire en famille CROUSTILLANT DE POULET

### Ingrédients :

- Blancs de poulet
- Feuilles de brick
- Tomates
- Avocats
- Mozzarella marinée dans de l'huile d'olive aromatisée aux feuilles de basilic

### Préparation :

Poêler les blancs de poulet coupés en petits morceaux.

Couper des dés de tomate, d'avocat et de mozzarella marinée.

Sur deux feuilles de brick, disposer le poulet et les dés de tomates, d'avocats et de mozzarella. Replier les feuilles de brick pour former le croustillant.

Faire cuire à four chaud environ 8 minutes jusqu'à ce que le croustillant soit doré.

Servir pour le Brunch.

### Astuces du Chef :

Bien faire mariner la mozzarella la veille dans l'huile et le basilic pour qu'elle s'imprègne du parfum du basilic.

Pour faire dorer le croustillant, le badigeonner d'un peu d'huile d'olive avant de le mettre au four.

**BON APPETIT !!!**



Conforme à la commission de menus du 01/02/2010.

<p><b>Lundi</b></p> <p>Concombre vinaigrette</p> <p>Raviolis</p> <p><b>Yaourt nature et sucre BIO</b></p> <p>Fruit</p> <hr/> <p><b>Mardi</b></p> <p>Velouté de légumes</p> <p>Paupiette de veau aux olives</p> <p>Pommes Smile</p> <p>Edam</p> <p>Abricots au sirop</p> <hr/> <p><b>Mercredi</b></p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Escalope de poulet et sa sauce forestière</p> <p>Epinards</p> <p><b>Camembert BIO</b></p> <p>Flan caramel</p> <hr/> <p><b>Jedi</b></p> <p>Salade Nantaise</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Haricots verts</p> <p>Cantafrais</p> <p>Flan pâtissier</p> <hr/> <p><b>Vendredi</b></p> <p>Taboulé</p> <p>Filet de colin et sa sauce safranée</p> <p>Petits pois</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit</p>
---

<p><b>Lundi</b></p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pommes noisettes et ketchup</p> <p>Yaourt nature &amp; sucre</p> <p>Tarte au chocolat</p> <hr/> <p><b>Mardi</b></p> <p>Carottes râpées</p> <p>Sauté de porc (dinde*) au jus</p> <p>Haricots plats d'Espagne</p> <p>Chantaillou</p> <p>Crème dessert vanille</p> <hr/> <p><b>Mercredi</b></p> <p>Salade coleslaw</p> <p>Quenelles de veau marengo</p> <p>Pommes vapeur</p> <p><b>Carré de l'Est BIO</b></p> <p>Fruit</p> <hr/> <p><b>Jedi</b></p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Ratatouille</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit</p> <hr/> <p><b>Vendredi</b></p> <p>Saucisson à l'ail &amp; cornichons</p> <p>Couppelle de volaille* &amp; cornichons</p> <p>Médaille de merlu et sa sauce à l'aneth</p> <p>Brocolis</p> <p><b>Petit suisse nature BIO</b> et sucre</p> <p>Compote de pommes</p>
--

<p><b>Lundi</b></p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Carré de porc (rôti de dinde*)</p> <p>Lentilles</p> <p>Mimolette</p> <p>Liégeois chocolat</p> <hr/> <p><b>Mardi</b></p> <p><b>ANIMATION LULU AU CANADA</b></p> <p>Salade canadienne</p> <p>(pommes de terre, saumon, tomate, ciboulette)</p> <p>Rôti de dinde aux cranberries</p> <p>Haricots blancs au lard (ou nature)</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pancake au miel</p> <hr/> <p><b>Mercredi</b></p> <p>Carottes râpées</p> <p>Poulet rôti au jus</p> <p>Riz</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Compote fraise pomme</p> <hr/> <p><b>Jedi</b></p> <p>Velouté de poireaux</p> <p>Steak haché</p> <p>Petits pois</p> <p><b>Emmental BIO</b></p> <p>Fruit</p> <hr/> <p><b>Vendredi</b></p> <p>Concombre au fromage blanc</p> <p>Steak de colin et sa sauce normande</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Barre bretonne</p>
--

<p><b>Lundi</b></p> <p>Salade nantaise</p> <p>Lasagnes bolognaise</p> <p><b>Petit suisse nature BIO</b> et sucre</p> <p>Fruit</p> <hr/> <p><b>Mardi</b></p> <p>Salade verte</p> <p>Beignets de colin et sa sauce béarnaise</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Cantafrais</p> <p>Eclair chocolat</p> <hr/> <p><b>Mercredi</b></p> <p>Radis</p> <p>Pot au feu</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat</p> <hr/> <p><b>Jedi</b></p> <p>Pâté de foie &amp; cornichons</p> <p>Pâté de volaille &amp; cornichons*</p> <p>Escalope de poulet grand mère</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Brie</p> <p>Fruit</p> <hr/> <p><b>Vendredi</b></p> <p>Velouté de carottes</p> <p>Filet de hoki et sa sauce dugléré</p> <p>Riz</p> <p><b>Fromage blanc BIO</b> et sucre</p> <p>Cocktail de fruit</p>
---

\* Les plats suivis d'un \* sont les choix sans porc



*Semaine*  
du 29/03/2010  
au 02/04/2010

*Semaine*  
du 05/04/2010  
au 09/04/2010

*Semaine*  
du 12/04/2010  
au 16/04/2010

*Semaine*  
du 19/04/2010  
au 23/04/2010

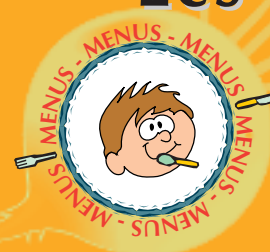
  
**Avenance**  
— Elior —



*Avenance Enseignement,  
qui prépare chaque jour les  
repas des écoliers de votre  
ville, a le plaisir de vous  
présenter les menus de vos  
enfants pour la période  
mars - avril 2010.*

*Les équipes d'Avenance  
branche du groupe Elior  
souhaitent aux enfants un  
excellent appétit.*

**Les menus  
de  
votre  
enfant**



*Semaines  
du 01 mars  
au 23 avril 2010*

Agence INOUT

**Lundi**

Velouté de légumes

Cordon bleu  
Coquillettes

**Yaourt nature BIO** et sucre

Fruit

**Mardi**

Pamplemousse et sucre  
Rôti de bœuf & moutarde  
Petits pois  
Camembert  
Beignet à la framboise

**Mercredi**

Pizza fromage  
Saucisse de Toulouse  
(saucisse de volaille\*)  
Haricots verts

**Carré de l'est BIO**

Fruit

**Judi**

Carottes râpées  
Tomates farcies  
Riz  
Cantaillou  
Pêches au sirop

**Vendredi**

Taboulé  
Filet de lieu et sa sauce à l'aneth  
Purée de céleri & courgettes  
Crème Anglaise  
Ile flottante

**Lundi**

Salade Hollandaise  
Sauté de bœuf et sa sauce bordelaise  
Carottes Vichy  
Bûchette de chèvre  
Ananas au sirop

**Mardi**

Salade écolière  
Poulet rôti et moutarde  
Courgettes béchamel

**Yaourt aromatisé BIO**

Fruit

**Mercredi**

Salade verte  
Hachis parmentier  
Tome noire  
Flan nappé caramel

**Judi**

Crêpe aux champignons  
Boulettes à l'agneau sauce tomate  
Semoule  
**Petit suisse nature BIO** et sucre  
Fruit

**Vendredi**

Roulade de volaille & cornichons\*  
Saucisson à l'ail & cornichons  
Cubes de saumon  
et sa sauce à l'oseille  
Haricots verts  
Vache Grosjean  
Fruit

**Lundi**

Salade piémontaise  
Sauté de porc (dinde\*) et sa sauce  
forestière  
Jeunes carottes  
Six de Savoie  
Fruit

**Mardi**

Sardines à l'huile  
Œufs durs florentine  
Epinards béchamel

Brie

Liégeois

**Mercredi**

Salade coleslaw  
Rôti de bœuf & moutarde  
Purée

**Emmental à la coupe BIO**

Fruit

**Judi**

Pastèque  
Chili con carne  
Riz  
**Fromage blanc BIO** & sucre  
Mousse chocolat

**Vendredi**

Tarte au fromage  
Cassolette de poisson  
Haricots beurre  
St Paulin  
Fruit

**Lundi**

Salade verte  
Spaghettis bolognaise  
**Fromage blanc nature BIO** et sucre  
Fruit

**Mardi**

Tomate vinaigrette  
Paupiette de veau aux olives  
Carottes Vichy  
Camembert  
Riz au lait

**Mercredi**

Velouté de tomates  
Lasagnes au saumon  
**Yaourt nature BIO** et sucre  
Salade de fruits frais

**Judi**

Melon  
Colombo de porc (dinde\*)  
Riz  
Tome blanche  
Fruit

**Vendredi**

Concombre à la crème  
Colin meunière & citron  
Purée d'olivier  
Mimolette  
Yaourt aux fruit

\* Les plats suivis d'un \* sont les choix sans porc



Partout où la vie a du goût **Elior®**