

Les coulisses de la cuisine...

La recette des chefs

LAPIN AU CIDRE

Ingrédients:

800 gr à 1 kg de lapin, 4 pommes fruits, 50 cl de cidre brut, 4 échalotes, jus d'1 citron, 2c à s de gelée de groseilles, 1 bouquet garni, farine, sucre. 75gr de beurre.

Recette

- ↷ Faire dorer le lapin 15mns , ajouter les échalotes émincées, laisser dorer et verser le cidre. Saler-poivrer et incorporer le bouquet garni, couvrir et laisser mijoter 35/40mns.
- ↷ Pendant la cuisson peler les pommes et les faire cuire au four ou à la poêle.
- ↷ Dresser le lapin avec les pommes et tenir au chaud.
- ↷ Mélanger 40gr de farine à la gelée de groseilles fondue, puis ajouter au jus de cuisson. Mélanger et porter à ébullition 2/3mns. Assaisonner selon votre goût.
- ↷ Napper le lapin de la sauce et décorer de feuilles de persil plat.

Bon appétit!

Cette recette a été élaborée par l'équipe de cuisine.

Elle sera servie à votre enfant

Le jeudi 2 février



Restaurants scolaires
Maryse Bastié et Victor Hugo

Menus du mois de Février 2012



De bonnes conditions pour bien manger

Après celui de l'école Maryse Bastié, le mobilier de la salle de restauration de l'école Victor Hugo va être renouvelé pour proposer un espace plus agréable et plus confortable.

Par ailleurs, nous proposons d'expérimenter un 2^{ème} service pour les élèves de l'école maternelle Maryse Bastié afin qu'ils bénéficient d'un temps de repas plus calme et plus adapté.

Nicole Chotard

Adjointe à l'enseignement



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
		2 février Laitue croutons/ chèvre Sauté de lapin au cidre Pomme au four Fromage blanc	3 février Saucisson ail et sec Filet d'églefin Fondue de poireaux Fromage Fruit de saison
		Laitage-biscuit Jus de fruits	Pain fromage Jus de fruits

6 février Taboulé Omelette Laitue Laitage	7 février Potage maison Navarin d'agneau Semoule boulgour Fromage Fruit de saison	9 février Friand fromage Porc au pruneaux Carottes braisées Fromage Fruit de saison	10 février Endives féta Poulet rôti Purée maison Laitage
Pain-pâte à tartiner Fruit de saison	Pain d'épices Lait	Pain confiture Lait	Crème anglaise Biscuit

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
27 février Endives chèvres Omelette Parmentière Entremet	28 février Céleri rémoulade Chipolatas Choux braisés Lait Glace		
Pain-beurre Fromage	Crème anglaise- céréales Jus de fruits		

Les mercredis du mois

1er février Pizza Escalope de poulet aux agrumes Salsifis Fromage Fruit de saison	8 février Chou rouge râpé Aile de raie (sauce oseille) Blé Fromage Compote	29 février Mousse de foie Escalope de dinde Purée maison Camembert Fruit de saison	
Laitage-Madeleine Jus de fruits	Yaourt Choco	Brioche-confiture lait	

Les légumes frais du mois

Carottes, choux, céleri, endives, pommes de terre
 Mâche, salsifis, potimarron, poireaux



Les produits indiqués en couleur sont issus de l'agriculture biologique