


















lundi 25 octobre 2021	mardi 26 octobre 2021	mercredi 27 octobre 2021
 Céleri rémoulade Paupiette de dinde dijonnaise  Lentilles cuisinées Orange	 Potage légumes  Sauté de porc sauce charcutière  Pâtes bio Yaourt aromatisé	 Carotte râpée à l'orange  Omelette sauce piperade Purée Liégeois chocolat

jeudi 28 octobre 2021	vendredi 29 octobre 2021
Oeuf dur mayonnaise  Cordon bleu Petit pois / Carottes  Kiwi bio	 Saucisson sec cornichons  Marmite de la mer Blé Pompon

lundi 1 novembre 2021	mardi 2 novembre 2021	mercredi 3 novembre 2021
	 Betterave bio vinaigrette Boules d'agneau scc tomate Semoule / Légume à l'oriental Compote	 Salade de pdt vinaigrette Emincé volaille scc champignons Duo h.vert / h.beurre  Pomme

jeudi 4 novembre 2021	vendredi 5 novembre 2021
Salade verte vinaigrette  Jambon blanc  Gratin de chou fleur/pdt Crème dessert vanille	 Potage tomate  Poisson pané / citron Riz bio / Epinard béchamel  Banane bio

Tagliatelles à la bolognaise

Ingrédients pour 4 personnes :

- 400g de tagliatelles fraîches
- 1 oignon
- 400g de viande de boeuf hachée
- 1 gousse d'ail
- 400g de tomates concassées
- sel
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- poivre
- 1 cuillère à café d'origan

Préparation :

- > Peler et émincer finement l'oignon. Eplucher et écraser l'ail.
- > Faire revenir l'oignon dans une grande casserole avec un filet d'huile d'olive. Faire cuire 5 minutes en remuant régulièrement.
- > Ajouter la viande hachée et l'ail. Faire revenir 5 minutes en mélangeant avec une cuillère en bois.
- > Ajouter les tomates, l'origan et un verre d'eau. Saler, poivrer et laisser mijoter 15 minutes.
- > Faire chauffer une grande casserole d'eau. Y plonger les tagliatelles pendant 2 à 3 minutes. Les égoutter.
- > Verser les pâtes dans la casserole de sauce et mélanger pour bien enrober de bolognaise.
- > Verser dans un grand plat et servir aussitôt.

Astuce : Pour plus de gourmandises tu peux saupoudrer tes pâtes de parmesan râpé !

LÉGENDE :

-  Repas végétarien
-  Régional
-  Bio
-  Recette cuisinée
-  Viande française

Bon Appétit