

# Du 22/02 au 05/03/2021

lundi 22 février 2021	mardi 23 février 2021	mercredi 24 février 2021
Macédoine mayonnaise	<b>Betterave BIO</b> vinaigrette	Saucisson à l'ail
Saucisse de Strasbourg	<b>VÉGÉ</b> : Boules soja sauce	Poisson pané
Chou choucroute / Pdt	<b>tomate basilic</b> - <b>Blé BIO</b>	Riz / Epinard béchamel
<b>Edam BIO</b>	Gouda à la coupe	Yaourt sucré
Crème vanille	Pomme	<b>Poire BIO</b>

*Escale en Italie*

jeudi 25 février 2021	vendredi 26 février 2021
<b>Salade verte</b>	Crêpe au fromage
<b>Bolognaise</b>	Emincé de poulet champignons
<b>Spaghettis</b>	Haricot beurre / Pdt
<b>Tomme blanche</b>	Carré fondu
<b>Fromage blanc straciatella</b>	Clémentines

lundi 1 mars 2021	mardi 2 mars 2021	mercredi 3 mars 2021
Céleri rémoulade	Taboulé	<b>Carotte râpée BIO</b>
Raviolis de boeuf	Cordon bleu	Rôti de porc dijonnaise
-	Petit pois / Carottes	Lentilles cuisinées
<b>Maasdam BIO</b>	Brie	Tartare
Mousse chocolat	<b>Banane BIO</b>	Cocktail de fruits

jeudi 4 mars 2021	vendredi 5 mars 2021
Potage légumes	Haricot vert vinaigrette
Tartiflette aux lardons	Colin sauce oseille
-	Purée
Petit suisse sucré	<b>Vache qui rit BIO</b>
Gaufrette noisettes	<b>Kiwi BIO</b>



## Verrines Pomme-Cannelle

Ingrédients pour 4 personnes :

6 pommes	1 grosse pincée de cannelle
1 sachet de sucre vanillé	100g d'amandes effilées
2 cuillères à soupe de sucre glace	15g de beurre
250mL de crème liquide froide	Vermicelles colorés
6 cuillères à soupe de sucre en poudre	

Préparation :

- > Eplucher et tailler les pommes en dés. Les faire revenir avec le beurre dans une poêle pendant 5 minutes. Saupoudrer de sucre vanillé. Ôter du feu et laisser refroidir.
- > Verser les amandes effilées dans une grande poêle et les faire griller à feu doux 3 à 4 minutes sans cesser de remuer. Quand elles commencent à colorer, ajouter le sucre en poudre. Mélanger et faire caraméliser les amandes. Les verser sur une feuille de papier aluminium et laisser refroidir.
- > Juste avant de servir, fouetter la crème bien froide. Quand elle commence à épaissir, ajouter le sucre glace et la cannelle.
- > Répartir les pommes dans 4 verrines. Concasser les amandes et les déposer sur les pommes. Recouvrir de chantilly à la cannelle. Décorer de vermicelles colorés.

**Astuce du chef :** Tu peux remplacer les pommes par des poires et ajouter des pépites de chocolat !

*Bon Appétit*