VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

École Saint-Joseph SAINT-CYR/LOIRE

Semaine du 07 au 11 décembre 2026

	Lundi 07 décembre	Mardi 08 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Entrée		Macédoine mayonnaise	Carottes râpées, sauce au yaourt	
Plat	Aiguillette de poulet sauce moutarde (VOLAILLE FRANÇAISE)	Emincé de porc au lait (LE PORC FRANÇAIS)	Chili sin carne	Brande de poisson (MSC) au curry
Garniture	Haricots verts persillade	Semoule	Riz	Salade Verte
Fromage	Fromage		Végétarien	Petit suisse
Dessert	Banane	Fromage blanc coulis de fruits	Compote maison	Gâteau à la vanille et au miel

La recette du cake au citron

pour 8 personnes

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
Beurrer et fariner le moule à cake (30 cm de long environ).
Faire fondre 100 g de beurre.
Laver le citron, râper finement la peau (mais pas la peau blanche qui est amère), puis le couper en deux pour le presser afin de recueillir son jus.
Mélanger 200 g de farine, 150 g de sucre et 1/2 sachet de levure.
Ajouter 4 oeufs un à un, puis le beurre fondu et enfin le zeste et le jus du citron.
Mélanger le tout et verser la préparation dans le moule.
Faire cuire environ 40 minutes.

Régale-toi !

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison