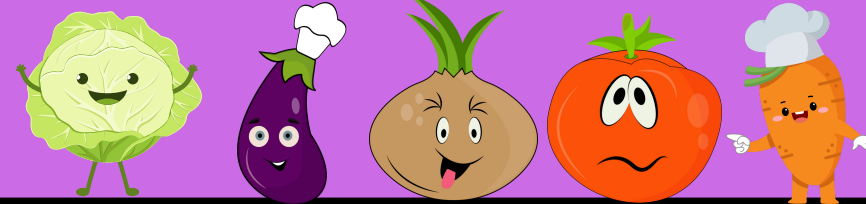




Menus de la semaine

Semaine du Lundi 12 Mai au Vendredi 16 Mai 2025



Lundi 12 mai	Mardi 13 mai	Jeudi 15 mai	Vendredi 16 mai
Mâche et betteraves - Steak haché - Pommes noisett  - Fromage - Compote de poires - Fruits anti-gaspi	MENU VÉGÉTARIEN Salade lentilles-Feta- Tomates cerises - Palets végétarien - Carottes en persillade - Fromage blanc + muesli - Myrtille	Concombres au miel - Sauté de porc au curry - Farfalles - Fromage - Cocktail de fruits	Salade haricots + tomates - Colin au petits légumes - Riz  - Mars ou bounty

Recette pour le goûter

Barres crousti-moelleuses au caramel

Mélanger dans l'ordre:

- 175 g Farine
- 150 Biscuit(s)
- 60 g Sucre
- 50 noix noix concassée(s)
- 150 g beurre mou
- 225 g de caramel liquide



Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez la farine, les biscuits émiettés, le sucre et les noix dans un saladier.

Incorporez le beurre en morceaux et mélangez du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte friable.

Garnissez un plat carré beurré de la moitié de cette pâte en pressant bien.

Enfournez pendant 10 minutes.

Versez le caramel sur le fond de pâte cuit, puis versez le restant de la pâte sur la garniture.

Enfournez à nouveau pendant 20 minutes.

Laissez refroidir avant de découper en barres

**CES MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE
MODIFICATIONS EN FONCTION DES ARRIVAGES
OU DE TOUT IMPRÉVU**

