



**Menus du 29 Janvier
au 9 Février 2018**

Recette de la pâte à pizza

Pour 4 personnes :

250 g de farine, 1 cuillère à café, 1 œuf, 15 g de beurre fondu, 1 pincée de sel

ÉTAPE 1 : Dans un récipient verser la farine et mélanger tout en pétrissant régulièrement la pâte. Une fois la pâte homogène, ajouter les œufs, le beurre fondu et la pincée de sel.

ÉTAPE 2 : Bien mélanger. Laisser reposer 30 min.

ÉTAPE 3 : À vos pizzas, la pâte à pizza est prête.



	Du 29 Janvier au 2 Février 2018	Du 3 Février au 9 Février 2018
LUNDI	Salade Fraîche de tomates croquantes <i>Orange d'Espagne de Salinas Algar</i>  Boulettes à la crème Boulettes au lait moelleux <i>Orange</i>	 Beef Stroganoff Boulettes de bœuf Sauce à la crème Pommes de terre Pommes de terre Pommes de terre Pommes de terre
MARDI	Salade Fraîche Bœuf de choice au saucisson Pommes Pommes de terre Pommes de terre	Bœuf de choice Pommes de terre Pommes de terre Pommes de terre
JEUDI	Salade croquante Frites de pommes de terre Pommes de terre Pommes de terre	Salade croquante Frites de pommes de terre Pommes de terre Pommes de terre
VENREDI	 Beef Stroganoff Boulettes de bœuf Sauce à la crème Pommes de terre Pommes de terre	 Beef Stroganoff Boulettes de bœuf Sauce à la crème Pommes de terre Pommes de terre

Le menu est complété d'une entrée au choix et d'un dessert au choix. Les produits de saison et les produits de nos fournisseurs sont utilisés.

Produits de saison :
Pommes de terre
Pommes de terre



Award 2018
Pommes de terre
Pommes de terre

Award 2018
Pommes de terre
Pommes de terre

Award 2018
Pommes de terre
Pommes de terre

