

## Légumes racines en gratin dauphinois à la tomme de brebis

Préparatio. : 30 mi. utes

Cuisso. : 50 mi. utes

Ingrédients (4 personnes) :

- 1 kg de légumes anciens ( panais, navets  
boule d'or, patates douces, rutabagas)
- 250 gr de tomme de brebis
- 50 cl de crème liquide
- 2 c à soupe de graines de moutarde
- 1/2 noix de muscade
- Sel, poivre

### Préparation de la recette :

1. Lavez et épluchez les légumes. Découpez en tranches de 2 à 3 mm d'épaisseur. Plongez-les dans de l'eau bouillante 1 minute puis égouttez-les.
2. Préchauffez le four à 180°. Détaillez le fromage en fines tranches comme les légumes. Répartissez les légumes mélangés dans un plat à gratin en intercalant des tranches de fromage. Versez la crème dans un bol, salez, poivrez et râpez la noix de muscade. Versez la crème dans le plat puis parsemez de graines de moutarde.
3. Enfourez dans le four chaud pour une cinquantaine de minutes, le dessus du gratin doit être doré, les légumes eux, fondants.

### Pour rappel :

Les vacances de Décembre  
débuteront le lundi 24 Décembre 2018  
et se termineront le vendredi 4 Janvier 2019.

**Les Accueils de Loisirs fonctionneront le 2,3 et 4 Janvier 2019**

**Nicole CHOTARD**

Adjointe à l'enfance, la jeunesse et aux actions scolaires

Info de  
la ville



Restauration  
scolaire

Maryse Bastié  
Victor Hugo

Me. us  
du mois

Décembre 2018



Lundi 03/12

Mardi 04/12

Mercredi 05/12

Jeudi 06/12

Vendredi 07/12

Mercredi 2/01

Jeudi 03/01

Vendredi 04/01

<b>Pizza</b>	<b>Radis</b>	<b>Potage malouine</b>	<b>Mâche</b>	<b>Betteraves cuites</b>
Oeufs <b>Carottes vichy</b> à la crème	Bourguignon <b>Purée d'autrefois</b> (P.D.T, rutabagas)	Saumon (sauce hollandaise) <b>Brocolis vapeur</b>	<b>Emincé de volaille</b> (au curry) Frites	Civet de lapin Blé
Fromage Fruit de saison	Glace	Fromage Banane	<b>Dessert lacté</b>	Fromage Fruit de saison
Lacté Biscuit	<b>Pain</b> Fromage	<b>Biscuit</b> Fruit de saison	Lait Brioche	Biscuit Compote

<b>Pamplemousse</b>	<b>Céleri rémoulade</b>	<b>Friand</b>
<b>Spaghettis</b> bolognaise	Filet de poisson Fondue poireaux, P.D.T (à la crème)	Œufs durs Epinards (béchamel)
Lait Glace	<b>Crème dessert</b>	Fromage Fruit de saison
<b>Pain</b> Confiture	Lait Choco	Compote Biscotte

Ouverture des Accueils de Loisirs du 2 au 4 Janvier 2019

Lundi 10/12

Mardi 11/12

Mercredi 12/12

Jeudi 13/12

Vendredi 14/12

Haricots verts au thon	<b>Carottes râpées</b>	Douceurs d'oranges aux pamplemousses	Méli-mélo de <b>choux</b> râpés aux pommes	<b>Friand</b>
<b>Légumes racines</b> en gratin (à la tome de brebis)	Cœur de merlu <b>Fondue de poireaux</b> (à la crème)	<b>Cuisse de canette</b> Purée de P.D.T	Steak haché <b>Flageolets</b>	<b>Sauté de porc</b> Poêlée hivernale (carottes, céleri)
<b>Petit suisse</b> Fruit de saison	Semoule au lait	<b>Dessert lacté</b>	<b>Lacté</b>	Fromage Fruit de saison
Biscuit Jus d'orange	<b>Dessert lacté</b> Fruit de saison	<b>Pain</b> Chocolat	Cracotte Miel	<b>Pain</b> Confiture



Lundi 17/12

Mardi 18/12

Mercredi 19/12

Jeudi 20/12

Vendredi 21/12

<b>Coquillettes</b> , olives, mimolette	<b>Mâche</b> , poires, bleu de Bresse	<b>Endives</b> fromagère	Taboulé	<b>Potage</b> potimarrons
Saucisses aux choux	Sauté de veau (sauce au citron) Pommes noisette	Filet de poulet (au cidre) <b>Quatre céréales</b>	Omelette roulée aux petits <b>légumes</b> d'hiver (carottes, panais)	Filet de poisson pané <b>Riz créole</b> (à la tomate)
Fromage Kiwi	Dessert glacé Chocolat de Noël	Clémentine Chocolat de Noël	<b>Dessert lacté</b>	Fromage Fruit de saison
<b>Lacté</b> Fruit de saison	<b>Pain</b> , Pâte à tartiner	<b>Lacté</b> Biscuit	Clémentine, biscuit, papillotes de Noël	<b>Choco</b> Jus d'orange

Produits issus de l'agriculture biologique

- Viande bovine française
- Produits issus du commerce équitable
- Plat élaboré selon la recette au verso

Les légumes frais du mois

Betterave, brocoli, carotte, céleri, chou, endive, mâche, navet, panais, poireau, potimarron, rutabaga.

Retrouvez l'ensemble des menus sur [www.bouaye.fr](http://www.bouaye.fr) et sur l'application mobile « Na. tes da. s ma poche »