

Porc
à la Cévenole

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 2 h 30 min

Ingrédients (4 personnes) :

- 1 kg de porc
- 3 à 4 carottes en rondelles
- 1 boîte d'olives noires ou vertes
- 300 gr de champignons
- 1 oignon émincé
- Herbes de Provence
- Huile d'olive
- Vin blanc sec

Préparation de la recette :

1. Faire revenir dans une cocotte le porc coupé en petits morceaux avec de l'huile.
2. Ajouter l'oignon émincé, les carottes, les champignons émincés, les olives, les herbes, le sel et le poivre.
3. Mouiller avec le vin blanc qui doit juste recouvrir le tout.
4. Compléter au besoin avec de l'eau et mettre à cuire 2 h 30.
5. Encore meilleur réchauffé.

Bon appétit !



Restauration
scolaire

Maryse Bastié
Victor Hugo

Menus
du mois

Décembre 2021



Mercredi 01/12

Jeudi 02/12

Vendredi 03/12

Lundi 20/12

Mardi 21/12

Mercredi 22/12

Jeudi 23/12

Vendredi 24/12

Laitue	Pamplemousse	Potage malouine
Ragout de légumes aux épices douces Riz, Quinoa	Gratin de chou-fleur savoyard (lardons Fr.)	Poulet rôti Fr. Coquillettes
Yaourt	Fromage blanc	Fromage Fruit de saison
Confiture Casse-croûte	Brioche, Fruit de saison	Pain, Fromage

Accueil de Loisirs	Accueil de Loisirs	Accueil de Loisirs	Accueil de Loisirs	Accueil de Loisirs
Betteraves (vinaigrette)	Soupe poireaux aux vermicelles	Pamplemousse	Mâche	Chou râpé (vinaigrette)
Bœuf aux carottes	Pavé de saumon Epinards à la crème	Escalope à la Normande Chou-fleur vapeur	Pâtes, lentilles à la bolognaise végétale	Pâtes à la carbonara
Fromage Fruit de saison	Lacté	Crème dessert	Fromage	Glace
Pain, Compote	Gâteau, Fruit de saison,	Pain, beurre Chocolat	Lacté, Biscuit	Choco fourré Fruit de saison

Lundi 06/12

Mardi 07/12

Mercredi 08/12

Jeudi 09/12

Vendredi 10/12

Méli-mélo de chou	Friand fromage	Taboulé (petits pois, haricots verts)	Soupe hivernale	Carottes râpées aux citrons / raisins
Rôti de bœuf Purée d'autrefois (P.D.T, rutabaga)	Porc (Fr.) à la cévenole (carottes, champignons, olives)	Cœur de merlu Fondue de poireaux (à la crème)	Blanquette de dinde (Fr.) Blé	Cassoulet végétarien
Glace	Fromage, Fruit de saison	Fromage, Fruit de saison	Yaourt	Petit suisse
Pain, Compote, lait	Lacté, Biscuit	Pain, Fromage	Barre pâtissière Fruit de saison	Pain, beurre Chocolat,



Accueil de Loisirs

Vacances scolaires
Ouverture des Accueils de Loisirs
du 20 au 24 Décembre 2021

Lundi 13/12

Mardi 14/12

Mercredi 15/12

Jeudi 16/12

Vendredi 17/12

Pizza	Mâche au surimi	Endives / chèvre (vinaigrette au miel)	Céleri rémoulade	Velouté de potimarrons à l'ancienne
Saucisses (Fr.) au chou	Filet de poulet (Fr.) au cidre Pommes noisette	Sauté de veau (Fr.) (sauce citron) Semoule boulgour	Omelette roulée aux petits légumes d'hiver (carottes, panais, poireaux)	Filet de poisson pané Riz créole (sauce tomate)
Fromage, Fruit de saison	Dessert glacé, Chocolat de Noël	Fromage, Clémentine, Friandises de Noël	Entremet	Fromage, Fruit de saison
Lacté, Biscuit	Pain, Pâte à tartiner	Pain, Fromage	Biscuit, clémentine, Friandises de Noël	Pain, Confiture

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

Carotte, Céleri, panais, poireau, pomme de terre, navet, betterave, laitue, chou, rutabaga, endive, potimarron

Retrouvez l'ensemble des menus sur www.bouaye.fr et sur l'application mobile « Nantes dans ma poche »