



Bœuf Stroganoff

Temps de préparation : 1 heure

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (4 personnes) :

- 500 gr de bœuf
- 30 gr de beurre
- 1 oignon finement haché
- 100 gr de champignons de Paris
- 1 pincé de sucre
- 1 c.c de paprika
- 2 c.s de concentré de tomate
- 4 c.s de crème fraîche
- 1 c.c de moutarde forte
- 3 gros cornichons
- Sel, poivre

Préparation de la recette :

1. Coupez la viande, les champignons, l'oignon en fines lamelles. Coupez les cornichons en dés fins. Faites chauffer le beurre à vif.
2. Faites revenir l'oignon haché, les champignons. Ajoutez le paprika. Faites cuire 5 minutes et ajoutez le concentré de tomates.
3. Faites mijoter 20/40 minutes, puis arrosez avec la crème et la moutarde. Laissez mijoter à feu doux quelques minutes.

Bon appétit



Restauration
scolaire

Maryse Bastié
Victor Hugo

Menus
du mois

Avril 2024



Lundi 1/04

Mardi 2/04

Mercredi 3/04

Jeudi 4/04

Vendredi 5/04



Lundi 22/04

Mardi 23/04

Mercredi 24/04

Jeudi 25/04

Vendredi 26/04

					Accueil de Loisirs Batavia Mimolette	Accueil de Loisirs Sandwich jambon, beurre, chips	Accueil de Loisirs Radis croq, beurre	Accueil de Loisirs Friand	Accueil de Loisirs Laitue aux œufs
FERIÉ	Carottes râpées (vinaigrette à l'orange)   Bœuf stroganoff Chou-fleur, P.D.T (à la vapeur) Glace	Taboulé Rôti de porc (Fr.) Purée de brocolis Fromage portion Fruit de saison	Laitue au gruyère Riz cantonnais végétarien (petits pois, œufs) Fromage blanc	Pizza Choucroute de la mer maison (poisson, moules, crevettes) Fromage à la coupe Fruit de saison	Escalope de porc (Fr) Haricots blancs Lacté	Sandwich jambon, beurre, emmental Yaourt à boire Fruit de saison	Gratin de blé, carottes au chèvre Lacté	Dos de cabillaud (beurre blanc) Jardinière de légumes (brocoli, chou-fleur, carottes) Fromage à la coupe Fruit de saison	Blanquette de dinde (Fr.) Frites Fromage portion Compote
	Pain, Confiture	Lait, Brioche	Lacté, Biscuit	Pain, Pâte à tartiner	Pain, Confiture	Biscuit, Compote	Lacté, Fruit de saison	Pain, Fromage	Choco, Jus d'orange

Lundi 8/04

Mardi 9/04

Mercredi 10/04

Jeudi 11/04

Vendredi 12/04



Lundi 21/04

Mardi 30/04

Mercredi 01/05

Jeudi 2/05

Vendredi 3/05

Méli-mélo de choux aux pommes	Pâté de foie Cornichons	Radis Beurre	Betteraves cuites, mais, féta	Salade verte	Accueil de Loisirs Pêche au thon	Accueil de Loisirs Salade de P.D.T, maïs, thon (mayonnaise)		Accueil de Loisirs Betteraves cuites	Accueil de Loisirs Concombre à la crème
Sauté de dinde (Fr.) au romarin Frites	 Steak haché Purée de pannais, P.D.T	Escalope de porc (Fr.) Blésotto de poireaux	Mijoté de cabillaud (au curry et lait de coco) Chou-fleur vapeur	Ravioles végétarien (sauce crème, champignons)	 Bœuf aux Olives, carottes, P.D.T	Yaourt à boire Biscuit	FERIÉ	Omelette Clamart (petits pois)	Escalope de pou- let (Fr.) (Sauce curry) Semoule couscous aux raisins secs
Entremet	Fromage à la coupe Fruit de saison	Lacté	Fromage à la coupe Fruit de saison	Crème dessert	Fromage portion Fruit de saison	Fruit de saison	Fromage à la coupe Fruit de saison	Lacté	
Lacté, Biscuit	Pain, Pâte à tartiner	Fruit de saison, Barre pâtissière	Pain, Beurre, chocolat	Lait, Choco	Pain, Confiture	Lacté, Fruits secs	Biscuit, Fruit de saison	Pain, Beurre, chocolat	

Lundi 15/04

Mardi 16/04


Mercredi 17/04

Jeudi 18/04


Vendredi 19/04


Menu proposé par les MS-GS de Maryse Bastié&

Menu proposé par les CE1 de Victor Hugo

Céleri râpé (vinaigrette)	Blé au thon	Salade d'agrumes	Salade verte, brie, raisins secs (vinaigrette)	Concombre déco menthe (vinaigrette nature)
Saucisse (Fr.) semoule couscous, carottes, champignons (ketchup)	Cuisse de poulet (Fr.) Gratin d' épinards	Cœur de merlu Etouffé de petits légumes à la tomate (panais, céleri boule, carottes)	Choutiflette (chou-fleur, P.D.T, fromage à raclette)	 Hachi Parmentier de bœuf aux carottes, P.D.T
Lacté vanille	Gouda Ananas	Riz au lait	Petit Suisse	Gâteau chocolat Crème anglaise
Pain, Fromage	Biscuit, Compote	Pain, Confiture	Lacté, Fruit de saison	Pain, Beurre, chocolat

Produits issus de l'agriculture biologique

 Viande bovine française

 Plat élaboré selon la recette au verso



Produits lactés : médaille d'or

