



La Recette de la Semaine :

La Tarte aux Pommes



Du 26 au 30 Janvier 2026

Toutes les semaines des produits **BIO & LOCAUX**



LUNDI 26

Déjeuner

- Chou-Fleur Sauce Cocktail
- Sauté de Boeuf
- Pommes de Terre Persillées
- Compote

Dîner

- Velouté de Légumes
- Pizza au Fromage
- Salade Verte
- Crumble au Chocolat



MARDI 27

Déjeuner

- Croissant Emmental
- Dos de Colin
- Blé Sauce Tomate
- Eclair Chocolat ou Café

Dîner

- Taboulé
- Cordon Bleu
- Gratin de Carottes
- Petit Suisse aux Fruits



MERCREDI 28

Déjeuner

- Salade de Choux Rouge & Blanc
- Gratin de Légumes
- Pull Pork
- Aubergines, Brunoise, Champignons, Chou Fleur Courgette

Tarte aux Pommes

Dîner

- Salade d'Endives aux Noix
- Spaghetti au Pesto
- Ile Flottante



JEUDI 29

Déjeuner

- Poireaux Vinaigrette
- Blanquette de Volaille
- Riz / Endive
- Fruit

Dîner

- Terrine de Campagne
- Tourte au Fruits de Mer
- Salade Verte
- Semoule au Caramel

VENDREDI 30

Déjeuner

- Potage aux Lentilles & Carottes
- Steak Hâché
- Haricots Verts / Champignons
- Yaourt



Tarte fine aux pommes express



INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée
- 3 pommes
- 3 c. à soupe de compote de pommes
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 pincée de cannelle

PRÉPARATION

1. Prechauffez le four à 180°C.
2. Etalez la pâte feuilletée sur une plaque.
3. Recouvrez-la de compote de pommes.
4. Disposez les tranches de pommes par dessus.
5. Saupoudrez de sucre et de cannelle.
6. Enfournez 20 minutes jusqu'à ce que la tarte soit dorée.



@lunapumpkinfall

Le Proviseur,

Le Gestionnaire Comptable

[Signature]
Benoît PEYHARDI

[Signature]
Julien BENOÎT

Bon Appétit