

menu du mois de décembre 2024



Bonnes Fêtes !

Biscuits de Noël

Ingrédients :

195 g margarine bien ferme et riche en MG

75 g sucre glace

30 g sucre en poudre

40 g poudre d'amandes

20 g fécule de maïs

90 g eau

480 g farine de blé t45 à 65 max

50 g purée d'amandes

1/2 c. à café sel fin

1,5 c. à café épices mélange de cannelle,

cardamome, muscade et coriandre

La glace royale (vous pouvez la diviser par deux si vous comptez seulement faire quelques décorations)

160 g sucre glace

30 g aquafaba

1 c. à café jus de citron

1 c. à café arôme vanille



Dans un cul de poule, mettez tous les ingrédients de la pâte sauf l'eau.

Travaillez du bout des doigts ou quelques minutes, jusqu'à obtenir un sablage fin, puis ajoutez l'eau pour obtenir une pâte homogène.

Pour vous faciliter la suite, étalez sur un tapis de cuisson ou une feuille de papier sulfurisé.

Mettez ensuite sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé.

N'hésitez pas à étaler la pâte de nouveau, toujours en essayant de ne pas trop la travailler pour ne pas la faire ramollir.

Enfournez à 175°C pendant une trentaine de minutes : le temps de cuisson dépendra de l'épaisseur des biscuits, mais aussi de votre four. Les biscuits sont cuits quand ils commencent à colorer sur le pourtour.

Sortez du four et laissez refroidir.

Préparez la glace royale, en fouettant vigoureusement le sucre glace avec le reste des ingrédients : le mélange doit être bien blanc et légèrement aéré.

Pour réaliser plusieurs couleurs, divisez dans plusieurs bols et utilisez une cuillère pour chaque bol. Ajustez ensuite la texture en ajoutant plus ou moins de jus de citron ou de sucre glace. A savoir que si vous voulez des décorations qui tiennent et ne décolleront pas, la glace royale indiquée dans la recette est normalement parfaite. Pensez à bien réaliser la décoration rapidement car la glace royale sèche à l'air libre. Si vous voulez ajouter des décorations en sucre, faites-le quand le glaçage est humide, tout de suite après.

Lundi 1 décembre
Velouté
Soupe à la tomate
Blanquette de veau
Coquillettes au beurre
St-Paulin & Flan vanille

Mardi 2 décembre
Velouté
Betteraves
Filet de poisson meunière
Haricots verts persillés
Rondelet poivre & Beignet

Mercredi 3 décembre
Velouté
Salade pdt thon tomates
Saucisse
Garniture de céleri
Chante neige & Kiwi

Jeudi 4 décembre
Velouté
endives bleu noix croûtons
Rognons de veau
purée
Yaourt & Compote de fraises

Vendredi 5 décembre
Velouté
Taboulé
Steak haché
Gratin de courgettes
Gouda & Poire au sirop

Samedi 6 décembre
Velouté
feuilleté jardinier
Tête de veau sauce ravigote
Cantal & ananas frais

Dimanche 7 décembre
Velouté
Salade de gésiers
Coustelous et manchons
Cassoulet toulousain
St-nectaire & tropézienne

Lundi 8 décembre
Velouté
Riz niçoise maison
Longe de porc
Duo de haricots
Brie & banane et sablé

Mardi 9 décembre
Velouté
Carottes et céleri râpés
Spaghettis au saumon
Samos & Fruits au sirop

Mercredi 10 décembre
Velouté
Flamenkueche maison
Lapin à la moutarde
Carottes et champignons
Roquefort & Mousse au chocolat

Jeudi 11 décembre
Velouté
Pois chiches olives fêta tomates
confites
Foie de veau
Pâtes au beurre
Fraidou & Yaourt et biscuit

Vendredi 12 décembre
Velouté
Choux fleur miettes de surimi
Cuisse de poulet rôti
Petits pois paysannes
Chavroux & Fruit frais

Samedi 13 décembre
Velouté
Sardines à la tomate
Tripes
Pommes vapeur
St-Nectaire & ananas frais

Dimanche 14 décembre
Velouté
Crêpes au jambon maison
Suprême de pintade
Choux vert braisé
Comté & éclair au café

Lundi 15 décembre
Velouté
Concombre carottes à la bulgare
Chipolatas
Garniture de céleri à la tomate
Cantal & Compote de pêche bio

Mardi 16 décembre
Velouté
Boudin Galabart moutarde
Paupiette de veau
Tagliatelles
Flan au chocolat & kaki

Mercredi 17 décembre
Velouté
Friand au fromage
Steak haché
Purée de légumes à la crème
Petit-suisse & pomme

Jeudi 18 décembre
Velouté
Mousse de foie sur son toast
Ballottine de volaille sce
périgourdine
Pommes smile
Roquefort & bûche maison et lychees

Vendredi 19 décembre
Velouté
Batavia avocat crevettes
Blanquette de poisson
Choux romanesco
St-Paulin & mousse citron

Samedi 20 décembre
Velouté
Saucisse sèche
1/2 coquelet
Printanière de légumes
Chèvre & cocktail de fruits
Sablé

Dimanche 21 décembre
Velouté
Salade foie de volaille
Tranche de gigot d'agneau
Haricots blancs charcutier
pavé d'Affinois & millefeuille

Lundi 22 décembre
Velouté
Pizza fromage maison
Cordon bleu
Courgettes béchamel
Chavroux & Banane

Mardi 23 décembre
Velouté
Concombre maïs olives radis
Filet de colin aux herbes
Riz pilaf
Yaourt bio sucré & poire

Mercredi 24 décembre
Velouté
Gougère sauce mornay
sauté de boeuf au paprika
Boulgour et sa brunoise
Cantal & kiwi

Mercredi 25 décembre
Menu de Noël

Crabe farci

sauté de chapon
Pommes de terre
Fagots d'asperges

Rocamadour
Bûche de Noël

Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant leur équilibre nutritionnel
Viandes Bousquet viandes (La primaube 12))- Fruits et légumes : Garonne Fruits (Castelnau d'Estretetfond) – Poisson frais : Ets Mericq (47) Épicerie :
Pro à pro (Montauban 82), Volaille : Maison Alex (toulouse 31).

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.



VILLE DE
SAINT-JORY