

menu du mois de janvier 2025



Mercredi 1 janvier

Salade composée gésiers
Cassolette de ris de veau
Risotto
Beaufort & tourbillon poire

Jeudi 2 janvier végétarien

Endives au comté raisins
Keftas au coriandre
Boulgour et ses légumes
Yaourt aromatisé & orange

Vendredi 3 janvier

Brocolis vinaigrette
Omelette
Frites
Liégeois chocolat & emmental

Samedi 4 janvier

Avocat mayonnaise
Suprême de pintade
Endives braisées
Chèvre & Pruneaux au sirop

Dimanche 5 janvier

pâté de campagne
Lapin chasseur
Purée de céleri
Roquefort & galette des rois

Lundi 6 janvier

Macédoine de légumes
Rôtis de dinde au jus d'épices
Semoule et ses légumes
Flan au chocolat & pomme

Mardi 7 janvier

Salade coleslaw
Blanquette de saumon
Riz blanc
Galette des rois & vache qui rit

Mercredi 8 janvier

Salade tex mex
Pilons de poulet au jus de thym
Courgettes persillées
Nashis & tome vache

Jeudi 9 janvier

Pizza emmental bio
Nuggets végé
Frites
Comp. de pommes & rondelet

Vendredi 10 janvier

Oeuf mimosa
Filet de poisson meunière
Gratin de poireaux mornay
Crème vanille & orange

Samedi 11 janvier

Fricandeau
Saucisse de Toulouse
Purée
Brebis & pêche au sirop

Dimanche 12 janvier

Bulots mayonnaise
Rôti de boeuf
Pommes sautées
Roquefort & roulé au chocolat

Lundi 13 janvier

Tarte aux fromage
Paupiette de veau au jus
Carottes & brocolis crème
Poire Chantilly & comté

Mardi 14 janvier

Sardines au citron
sauté de porc
Purée
Yaourt nature & clémentines

Mercredi 15 janvier

Soupe de légumes
Croque monsieur
Haricots verts
Petit suisse & banane

Jeudi 16 janvier

Oeuf mayonnaise
Steak sauce au poivre
Pommes de terre rissolées
Cocktail de fruits & boursin

Vendredi 17 janvier

betteraves et tomates vinaigrette
pavé de lieu noir
Boulgour et jardinière de légumes
Beignet aux pommes & gouda

Samedi 18 janvier

Boudin moutarde
Rôti de dinde
Petits pois
Camembert & pruneaux au vin

Dimanche 19 janvier

feuilleté aux fromage
Caille rôtie
Poêlée forestière
Bombel & tropézienne

Lundi 20 janvier

Macédoine mayonnaise
Cordon bleu
Pâtes au beurre
Clémentines & cabrette

Mardi 21 janvier

Quiche aux légumes
Rôti de dinde aux olives
Choux fleur béchamel
Compote & bresse bleu

Mercredi 22 janvier

Carottes râpées mandarines
Côte de porc sœ moustarde
Purée
Crème choco & vache qui rit

Jeudi 23 janvier

céleri rémoulade
Raviolis aux légumes
Salade verte
Beignet & emmental

Vendredi 24 janvier

Salade strasbourgeoise
Blanquette colin & saumon
Riz pilaf
fruits exotiques & St-Paulin

Samedi 25 janvier

Bouchée à la reine
Foie de veau persillé
Salsifis au jus
rondelé & tarte noix de coco

Dimanche 26 janvier

salade verte gésiers
Rôtis de boeuf
Poêlée ratatouille
Mini brin & millefeuille

Lundi 27 janvier

Betteraves
Wings de poulet
Frites
Compote & Samos

Mardi 28 janvier

Jambon blanc
sauté de veau aux olives
Choux fleur sauté
Riz au lait & Edam

Mercredi 29 janvier

Risettis de thon
Pizza aux fromages
Salade verte
Petit pot de glace & orange

Jeudi 30 janvier

Avocat mayonnaise
Omelette pdt oignons
Tempura de légumes
Barbe à papa emmental

Vendredi 31 janvier

Tarte aux poireaux
Dos de colin
Poêlée de légumes
Churros chocolat & cabrette

Galette des Rois

Ingrédients :

- 2 Pâtes feuilletées pur beurre
- 125 g de sucre
- 60 g de beurre à température
- 2 oeufs
- 200 g de poudre d'amande
- 1 gousse de vanille
- 2 c. à soupe de rhum (facultatif)
- 1 oeuf pour dorer la galette avec 1 pincée de sel
- Facultatif : 100 g de crème pâtissière



Préparation :

- Dans un bol, fouettez le sucre avec le beurre mou dit "pommade", puis ajoutez la poudre d'amande
- Prélevez les graines de la gousse de vanille et ajoutez-les à la préparation
- Ajoutez 2 oeufs entiers et le rhum (ou l'eau de fleur d'oranger, quelques gouttes d'amande amère..)
- Si votre pâte semble trop "liquide", placez la au frais 30 minutes pour que le beurre fige et que la texture permette de bien l'étaler. Personnellement je la réserve dans une poche à douille pour la répartir plus facilement en partant du centre
- Disposez un cercle de pâte feuilletée tout juste sorti du frigo sur le plan de travail, répartissez la crème amande dessus en partant du centre, et laissez bien une bande de 3 cm sans préparation tout autour. Humidifiez cette bande avec de l'eau froide au pinceau ou au doigt
- Placez la fève et recouvrez avec le deuxième disque de pâte feuilletée froid également, souder les bords en appuyant tout autour
- Tracez vos motifs sur le dessus de la galette avec la lame d'un couteau bien pointu sans trop appuyer pour ne pas percer la pâte
- Battez un jaune d'oeuf avec 2 cuil à soupe d'eau, et badigeonnez le dessus de la galette avec un pinceau, réservez votre galette 30 minutes au congélateur bien à plat
- Enfourez à four chaud à 180°C pendant 40 minutes



Bonne Année !



VILLE DE SAINT-JORY

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 (Castelnaud d'Estretedond) – 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.