

	Lundi	Mardi	Mercredi	Vendredi
Produits laitiers	Salade de riz	Haricots verts vinaigrette	Betteraves rouges vinaigrette	Salade verte
Fruits et légumes	Cordon bleu de dinde	Omelette nature	Palette de porc au jus	Pâté aux pdt (plat complet)
Viandes, poissons, œufs	Brocolis béchamel	Carottes	Pdt vapeur	Brebicrème
Céréales légumes secs	St Nectaire	Yaourt sucré	Mimolette	Fruit de saison
Produits sucrés	Fruit de saison	Galette st Michel	Liégeois vanille	Quatre-quarts du chef
	Cuisiné par nos chefs	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable
	L LOCAL	Origine France	Pâtissé par nos chefs	

Pâté aux Pommes de Terre



Liste des ingrédients pour 8 personnes:

1 kg de pommes de terre
2 pâtes feuilletées
50cl de crème fraîche épaisse
150g d'oignons
20g de persil
10 ml de lait
Sel et poivre



Déroulé de la recette:

- *Déposer la première pâte feuilletée
- *Assaisonner les pommes de terre émincées avec les oignons taillés, le persil, le sel et le poivre
- *Garnir la pâte feuilletée avec la préparation à base de pommes de terre
- *Recouvrir la préparation avec la seconde pâte feuilletée
- *Dorer la pâte au lait
- * Cuire pendant 45 minutes dans un four à 180°C
- * En fin de cuisson: tailler la pâte feuilletée du dessus pour incorporer la crème
- * Recouvrir la pâte feuilletée

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.