

# MENU DU 15 au 19 mai 2023

L'invention du réveil revient à la Grèce Antique ! Le mécanisme était évidemment totalement différent de ceux d'aujourd'hui, mais était cependant bien pensé : mécanisme hydraulique, ou fracas des pierres sur un tambour.  
On dit merci ! Ou pas ....

## Recette

### Gâteau à l'orange

Pour 8 personnes

#### Ingredients:

- 3 œufs
- 80g de sucre en poudre
- 120g de farine
- 120g de beurre + un peu pour le plat
- 70g de semoule fine
- 1/2 sachet de poudre à lever
- 1 ou 2 orange selon
- une pincée de sel

#### Sirop :

- 100g de sucre
- 3,5 dl d'eau

#### Préparation :

- Préparer le sirop en portant à ébullition le sucre et l'eau et laisser frémir 10 min.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Prélever les zestes et le jus des oranges.
- Faire fondre le beurre
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- Monter les blancs en neige ferme et finir de battre avec 40 g de sucre.
- Dans un saladier blanchir les jaunes et le reste de sucre puis ajouter dans l'ordre le zeste, la farine, la semoule, la poudre à lever, le sel et en dernier le jus d'orange.
- Ajouter les blancs délicatement.
- Beurrer un plat, verser la pâte et enfourner pendant 30 min.
- Quand la cuisson est terminée, mettre des petites de couteaux sur le gâteau et verser le sirop dessus.

		<u>Grec</u>	<u>Américain</u>		
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<b>petit déjeuner</b>		beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao jus de fruits pain-fromage-biscottes	beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao fruit pain- pain céréales		
<b>Déjeuner</b>	Coleslaw Carottes-chou-céleri  Cuisse de poulet Poisson  Riz  Gouda  Fruit	Salade greque  Moussaka  Faisselle  Gâteau à l'orange	Salade - tomates - oignons  Hamburger Frites  Fruit		
<b>Dîner</b>	Salade composée fromage-lardons-croûtons  Rôti de porc  Polenta  Emmental  Beignet	Pomelo  Poisson pané  Coquillettes  Comté  Fruit			

Bon  
week-end

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants :

**GLUTEN / CRUSTACÉS / ŒUF / POISSON / ARACHIDE / SOJA / LAIT / FRUITS A COQUE / CÉLERI / MOUTARDE / SÉSAME / SULFITE / LUPIN / MOLLUSQUES.**

Se référer au tableau des allergènes chaque jour au self.



**LE SERVICE DE RESTAURATION SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER LE MENU SELON LES APPROVISIONNEMENTS.**

Mr THABUY  
PROVISEUR

Mme LEGGER  
GESTIONNAIRE