








# Du 25/10 au 05/11/2021



lundi 25 octobre 2021	mardi 26 octobre 2021	mercredi 27 octobre 2021
 Céleri rémoulade Paupiette de dinde dijonnaise  Lentilles cuisinées  Vache qui rit bio Orange	 Potage légumes  Sauté de porc sauce charcutière   Pâtes bio Carré de l'est Yaourt aromatisé	 Carottes râpées à l'orange  Omelette sauce piperade  Purée Gouda à la coupe Liégeois chocolat

jeudi 28 octobre 2021	vendredi 29 octobre 2021
Oeuf dur mayonnaise  Cordon bleu Petit pois / Carottes Boursin  Kiwi bio	Pique-Nique Sandwich - Chips Compote - Eau

lundi 1 novembre 2021	mardi 2 novembre 2021	mercredi 3 novembre 2021
	 Betterave bio vinaigrette Boules d'agneau sauce tomate Semoule / Légume à l'oriental Chantailou Compote	 Salade de pdt vinaigrette Emincé volaille sauce champignons Duo h.vert / h.beurre Mimolette à la coupe  Pomme

jeudi 4 novembre 2021	vendredi 5 novembre 2021
Salade verte vinaigrette  Jambon blanc  Gratin de chou fleur/pdt  Camembert bio Crème dessert vanille	Pique-Nique Sandwich - Chips Compote - Eau

## Tagliatelles à la bolognaise

**Ingrédients pour 4 personnes :**

400g de tagliatelles fraîches	1 oignon
400g de viande de boeuf hachée	1 gousse d'ail
400g de tomates concassées	sel
2 cuillères à soupe d'huile d'olive	poivre
1 cuillère à café d'origan	

**Préparation :**

- > Peler et émincer finement l'oignon. Eplucher et écraser l'ail.
- > Faire revenir l'oignon dans une grande casserole avec un filet d'huile d'olive. Faire cuire 5 minutes en remuant régulièrement.
- > Ajouter la viande hachée et l'ail. Faire revenir 5 minutes en mélangeant avec une cuillère en bois.
- > Ajouter les tomates, l'origan et un verre d'eau. Saler, poivrer et laisser mijoter 15 minutes.
- > Faire chauffer une grande casserole d'eau. Y plonger les tagliatelles pendant 2 à 3 minutes. Les égoutter.
- > Verser les pâtes dans la casserole de sauce et mélanger pour bien enrober de bolognaise.
- > Verser dans un grand plat et servir aussitôt.

**Astuce :** Pour plus de gourmandises tu peux saupoudrer tes pâtes de parmesan râpé !

**LÉGENDE :**

 Repas végétarien	 Régional	 Bio
 Recette cuisinée	 Viande française	

*Bon Appétit*