



Riz au lait pour bébé

ingrédients

- 50g de riz rond
- 500ml lait (entier)
- 1 gousse vanille
- compote de fruits

1. Verser 500mL de lait dans une casserole
 2. Fendre une gousse de vanille. Gratter l'intérieur avec la pointe du couteau pour récupérer les graines et mettre dans le lait. Ajouter aussi la gousse de vanille dans le lait.
 3. Chauffer le lait jusqu'à frémissement. Ajouter le riz et laisser cuire à petit frémissement, à feu moyen, pendant 30 minutes.
 4. Pendant la cuisson, remuer le riz de temps en temps.
 5. Couper le feu lorsque le lait «affleure» le riz, et que celui-ci est très fondant.
- Dans un pot, verser un fond de compote et mettre le riz au lait dessus.

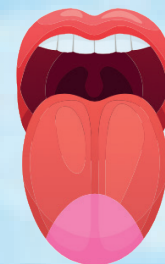
Le New Mag est réalisé par le service marketing du Groupe Élite Restauration
15 rue Valentin Privé - 89300 JOIGNY - 03 86 19 37 40
www.elite-restauration.fr - service.marketing@elite-restauration.fr
Photos : ©Fotolia.com @Freepik - Rejoignez le Groupe Elite Restauration sur Facebook



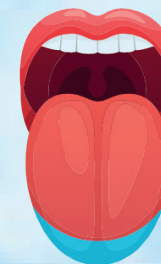
Découvrir les 5 saveurs



umami



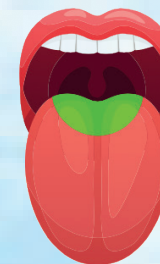
sucré



salé



acide



amère

Goûter, c'est une aventure ! Avec ta langue, tu peux reconnaître 5 saveurs différentes : **sucré**, **salé**, **acide**, **amer** et **umami**. Chaque plat, chaque pays a ses secrets de cuisine et ses saveurs uniques. Pendant la Semaine du Goût, tu auras la chance de découvrir de nouvelles recettes, de nouveaux mélanges et peut-être même de nouvelles saveurs que tu ne connaissais pas encore !

MENUS DE SEPTEMBRE

LUNDI 31 Betteraves Filet de poulet Ecrasé de pdt Chantailou Fruit Tortillas	MARDI 1 Concombres Blanquette de dinde Duo carottes/PDT Vache picon Purée de poire Spaghettis bolognaise	MERCREDI 2 Salade de tomates basilic Dés de jambon * sce brune Lentilles Emmental Purée de fraise Hachis parmentier	JEUDI 3 Melon Omelette Riz à la tomate Yaourt nature Fruit Quiche lorraine	 VENDREDI 4 Taboulé Filet de colin aux herbes Epinards béchamel Petit moult AFH Purée de pruneau Pizza
LUNDI 7 Salade de pdt Sauté de porc* aux olives Carottes Yaourt nature Fruit Galette de sarrasin	MARDI 8 Céleri vinaigrette Emincé de volaille au jus Courgettes béchamel Fripons Purée de fraise Curry pois chiche	MERCREDI 9 Farandoles de crudités Boulettes de bœuf sce barbecue Pommes vapeur Rondelé Fruit Parmentier de poisson	JEUDI 10 Chou-fleur sauce tartare Bolognaise de lentilles Pâtes à la tomate St Nectaire Purée de pomme Quesadillas au poulet	 VENDREDI 11 Salade de haricots verts Colin sauce au curry Semoule Petit suisse nature Fruit Soupe de légumes
LUNDI 14 Betteraves Emincé de poulet rôti Petits pois Petit suisse nature Fruit de saison Pizza jambon - fromage	MARDI 15 Concombre vinaigrette Poisson sauce citron Gratin de brocolis Chanteneige Purée de banane Lasagnes aux courgettes	MERCREDI 16 Salade de haricots verts Haché de veau Purée de céleri Tartare AFH Fruit Poêlée de haricots verts	JEUDI 17 Carottes râpées ciboulette Jambon * à la crème Coquillettes du pays d'Othe Chaource Fruit Curry d'épinard	 VENDREDI 18 Céleri vinaigrette Haricots rouges tomate Riz Yaourt nature Gâteau anniversaire Gratin de crozets aux blettes
LUNDI 21 Macédoine vinaigrette Galettes courgettes fêta Pâtes Cantafrais Fruit PIZZA jambon - fromage	MARDI 22 Carottes au citron Sauté bœuf bourguignon Pommes vapeur Croc lait Purée pomme Courgettes carbonara	MERCREDI 23 Salade de chou blanc Sauté de poulet bio aux champignons Poêlée de légumes Petit suisse nature Boulgour crémeux aux asperges	JEUDI 24 Céleri vinaigrette Echine de porc * à la moutarde Lentilles Brie Purée de banane Flan de carottes aux amandes	 VENDREDI 25 Chou fleur sauce cocktail Lieu à la bretonne Blé Yaourt nature Fruit Rouleaux de printemps
LUNDI 28 Betteraves Filet de poulet sce bbq Carottes persillées Yaourt nature Fruit Chaussons poulet - épinards	MARDI 29 Concombres sauce yaourt Couscous VG Semoule Vache picon Fruit Parmentier végétarien	MERCREDI 30 Salade verte Pâtes carbonara de dinde Edam Purée de fraise Curry de patates douces	JEUDI 1 Carottes râpées Brandade de poisson Camembert Fruit Petits flans de courgettes	 VENDREDI 2 Salade de pâtes bio Boulettes d'agneau Tajine de courgettes Petit suisse nature Tarte pommes Soufflé aux carottes

MENUS D'OCTOBRE

LUNDI 5 Salade de riz Paupiette de dinde forestière Gratin de chou-fleur Croc lait Fruit Ratatouille aux oeufs pochés	MARDI 6 Céleri vinaigrette Poisson sce provençale Epinards béchamel Chanteneige Purée de banane Chili sin carne	MERCREDI 7 Duo de choux Sauté de bœuf oignons Petits pois Yaourt nature Fruit de saison Risotto verde	JEUDI 8 Jambon persillée * Emincé de poulet Duo pdt carottes Fromage blanc coulis Purée de poire Crumble épice aux légumes	 VENDREDI 9 Macédoine vinaigrette Falafels Coquillettes Fourme d'Ambert Purée de pomme Tajine de légumes aux pois chiches
LUNDI 12 Coleslaw mayo câpres Rôti de porc* Petits pois Fromage blanc Fruit Tourte aux blettes et pignon	MARDI 13 Taboulé au pamplemousse Dés de poisson sauce citron agrumes Carottes à l'orange Yaourt au citron Clémentine Blesotto aux champignons	MERCREDI 14 Salade pois chiche cumin Kefita d'agneau sauce curry Riz au paprika Verre de lait Pain d'épice Courgettes farcies	JEUDI 15 Salade haricots estragon Gratin de penne sauce tomate basilic Tartare aux fines herbes Cocktail de fruits menthe Oeufs brouillés aux fines herbes	 VENDREDI 16 Salade de betteraves au maïs Filet de poulet au miel Purée de patate douce Mimolette Purée de banane Roulé de jambon à la russe
LUNDI 19 Salade de pâtes Poisson pané Epinards béchamel Petit moult Fruit de saison Gâteau pommes de terre	MARDI 20 Salade iceberg Quenelles nature en sauce Semoule Cantadou AFH Purée pomme Lasagne saumon épinards	MERCREDI 21 Carottes râpées cerfeuil Emincé de poulet Gratin de chou fleur Yaourt nature Fruit Moussaka	JEUDI 22 Chou blanc Haché de veau au jus Pommes vapeur Brie Purée fraise Quiche au fromage	 VENDREDI 23 Duo de haricots Sauté de porc* Riz Petit suisse nature Fruit de saison Cake aux olives
LUNDI 26 Betteraves Bolognaise de lentilles Pâtes à la tomate Croc lait Fruit Tarte à la tomate	MARDI 27 Salade de pdt échalote Nuggets de volaille Duo de légumes Yaourt nature Fruit de saison Hachis parmentier	MERCREDI 28 Salade de chou blanc Rôti de dinde Riz Chantailou Purée pomme fraise Falafels et salade composée	JEUDI 29 Céleri vinaigrette Lieu sauce dgluré Petits pois carottes St Nectaire Fruit Tomates farcies aux oeufs	 VENDREDI 30 HALLOWEEN Cake aux olives

LA SEMAINE DU GOUT les saveurs

ZONE A	ZONE B	ZONE C
Besançon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble, Limoges, Lyon, Poitiers	Aix-Marseille, Amiens, Caen, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice, Orléans-Tours, Reims, Rennes, Rouen, Strasbourg	Créteil, Montpellier, Paris, Toulouse, Versailles

La petite info :

La première Fête du Goût a eu lieu le 15 octobre 1990 place du Trocadéro à Paris et ne durait qu'une seule journée.
 Petit à petit, la fête est relayée par le Ministère de l'Education Nationale dans la zone de Paris puis dans toute la France et devient en 1992 la Semaine du Goût !
 Le but de cette semaine est d'éduquer les consommateurs au goût, et à la découverte de nouvelles saveurs ou technique culinaire comme la cuisine moléculaire.



CE Conformité Européenne Pêche durable Certifié Label Rouge * Plat contenant du porc (un plat sans porc sera proposé comme alternative) ° Viande origine France	Menus établis par notre diététicienne diplômée d'État sous réserve des contraintes d'approvisionnement. Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN.	Producteurs locaux ● Hauts-de-Villiers - (10) ● Vergers de Nolson ● Terre du Pays d'Othe ● Morvan Saison - (89) ● Lancay	Ferme de la marque exploitation laitière fermière Repas à thème Repas végétarien Appellation Origine Protégée
Vraiment cuisiné Produit issu de l'agriculture biologique Haute Valeur Environnementale	Toutes les vinaigrettes sont maison Repas anniversaire		