

LUNDI 14 MAI

*Carottes râpées de Willems*

*Fricadelle de boeuf
sauce brune
Brunoise de légumes
Semoule BIO*

Yaourt nature sucré fermier*Gaufre de Liège*

VENDREDI 18 MAI

*Tarte au maroilles**Filet de colin meunière**Duo de carottes**Pommes de terre ciboulette**Tome de Cambrai**Poire de nos vergers*

MARDI 15 MAI

*Céleri vinaigrette BIO*

Sauté de porc
sauce flamande*

*Ecrasé de pommes de terre**Tome des 7 vallées**Compote pomme-coing*

MERCREDI 16 MAI



*Salade d'endives
à la mimolette*



*Lapin aux pruneaux
Frites*

*Yaourt nature et
sucre vergeoise*

*Pomme au four*

JEUDI 17 MAI

*Salade du terroir**Emincé de volaille BIO**Spaghetti**Fromage râpé**Pavé des Flandres**Crêpe nature sucrée*

Un circuit court, c'est quoi ?

Un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par un seul intermédiaire. En Nord et Pas-de-Calais, 1 exploitation sur 5 pratique les circuits courts. Avec 2/3 de son territoire en surface agricole, le Nord et le Pas-de-Calais bénéficient d'une très grande diversité de production, de quoi remplir nos assiettes en toutes saisons !

Vous cherchez un produit régional ?



Sur www.ouacheterlocal.fr, vous trouverez en quelques clics où acheter vos produits fermiers en circuits courts. Que vous soyez chez vous, sur la route ou partis en week-end, ce site géo-localise pour vous les producteurs et leurs points de vente.



En Hauts-de-France, le réseau « Bienvenue à la Ferme » rassemble plus de 270 agriculteurs qui accueillent le grand public sur leurs exploitations autour de 4 thématiques : les produits de la ferme, la restauration, l'hébergement et les loisirs.

Plus d'informations sur : <http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautsdefrance>

Acheter un produit estampillé **Saveurs en'Or**, c'est soutenir l'emploi local et avoir la garantie qu'au moins 50% des ingrédients sont issus des matières premières de la région. La marque représente plus de 1000 produits, 325 adhérents et soutient environ 10 000 emplois dans le Nord et le Pas-de-Calais. Les produits Saveurs en'Or se retrouvent en grandes surfaces comme chez les petits commerçants ou en vente à la ferme. Plus d'informations sur : www.saveursenor.fr



CLAFOUTIS RHUBARBE ET SPECULOOS

Pour 6 personnes

Préparation 30 minutes - Cuisson 30 minutes

Ingrédients

400 g de rhubarbe
3 œufs
100 g de vergeoise
1 sachet de sucre vanillé
50 g de maïzena
8 spéculoos
20 cl de lait
15 cl de crème liquide
Beurre



Progression

- 1- Eplucher, laver les bâtons de rhubarbe. Coupez-les en petits morceaux d'un centimètre. Faire cuire avec le beurre pendant 10 minutes. Ajouter 50 g de vergeoise et faire égoutter.
- 2- Fouetter les œufs, le reste de vergeoise et le sucre vanillé. Ajouter la Maïzena, une pincée de sel et les spéculoos réduits en poudre.
- 3- Une fois que le mélange est bien homogène, ajouter progressivement le lait et la crème liquide. Puis, ajouter la rhubarbe égouttée.
- 4- Verser la préparation dans des mini-cocottes beurrées. Mettre au four 20 min à 180°C.
- 5- Laisser refroidir puis placer au frais. Saupoudrer de sucre glace et servir accompagné de chantilly ou de glace vanille.