



Menu de la rentrée

publié le 28/08/2020

L'heure de la rentrée a sonné, voici le premier menu de cette année scolaire !

Pour cette rentrée scolaire 2020/2021 un peu particulière nous tenions à souhaiter une bonne rentrée à l'ensemble des élèves, ainsi qu'à l'ensemble du corps enseignant, de toute la direction, des surveillants et des agents départementaux.

Pour cette rentrée nous allons continuer à proposer une recette 1 fois par semaine publiée sur le site avec le menu de la semaine (que nous allons servir à nos fidèles clients).

Nous vous souhaitons une bonne lecture et une bonne préparation pour celles ou ceux qui s'attaqueront à la recette publiée.

Pour cette semaine nous vous proposons la recette de la tarte aux poires Bourdaloue que nous allons servir à nos 300 convives jeudi midi.

Pour cela nous avons besoin de :

- ▶ 6.250 kg de beurre
- ▶ 6.250 kg de sucre roux
- ▶ 6.250 kg de poudre d'amande
- ▶ 100 œufs entiers
- ▶ 1 litre de vanille liquide
- ▶ 6 boîtes 5/1 de poire au sirop
- ▶ 0.5 kg d'amandes effilées
- ▶ 10 plaques de pâte feuilletée (bien entendu pour cette quantité nous allons prendre une pâte toute prête)

Tout d'abord préchauffer votre four à 180° et y faire dorer vos amandes effilées.

Ensuite installer votre pâte feuilletée et à l'aide d'une fourchette faites des petits trous au fond, puis installer vos poires au sirop (bien égouttées).

Mélanger vos œufs entiers avec votre sucre roux et incorporer le beurre fondu puis la poudre d'amande et la vanille liquide.

Disposer l'appareil dans le fond de la tarte et par-dessus installer les amandes effilées préalablement dorées.

Cuire au four à 180° pendant 35 minutes.

Voilà une recette simple mais très efficace.

Allez à vos fourneaux !!!!!

A la semaine prochaine.

Le service de restauration.

 [menu du 1er au 4 septembre 2020](#) (PDF de 387.3 ko)



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.