

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu di	Vendredi
Produits laitiers	Riz en salade	Salade de betteraves		Salade verte BIO	Rosette cornichons
Fruits et légumes	Steak haché	Rôti porc sce tomate		Pâtes	Poisson pané
Viandes, poissons œufs	Courgettes béchame	Pomme noisette		Teddy Cheese BIO	Haricots verts
Céréales légumes secs	Vache Picon	Yaourt sucré		Babybel BIO	Gouda
Produits sucrés	Compote de fruits	Fruit de saison		Fruit de saison BIO	Quatre quarts du Chef
	Cuisiné par nos chefs	Origine France	Menu végétarien	Agriculture biologique	Pêche responsable

## Quatre-quarts moelleux du Chef

**Ingrédients / pour 8 personnes**  
**Oeuf : 4**  
**Farine : 250 g**  
**Beurre : 250 g**  
**Sucre : 240 g**  
**Sucre vanillé : 10 g**  
**Levure chimique : 2 c à c**

Pesez les ingrédients.  
 Adaptez le poids de chaque ingrédient qui doit être le même que celui des oeufs.  
 En général, 4 oeufs représentent plus ou moins 250 g.  
 Préchauffage du four  
 Préchauffez votre four à 180°C.  
 Mélange des ingrédients  
 Faites fondre le beurre 30 secondes au micro-ondes.  
 Mélangez le beurre avec les sucres (fin et vanillé). Incorporez-y petit à petit les œufs.  
 Une fois ce mélange effectué, ajoutez petit à petit la farine.  
 Attention : faites-le par petite quantité pour éviter les grumeaux.  
 Après la farine, incorporez la levure en poudre. Mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange parfait.  
 Cuisson du quatre-quarts  
 Beurrez votre moule, versez-y la pâte et mettez le tout au four.  
 Commencez à surveiller après 40 minutes de cuisson.



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.  
 Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour des raisons d'approvisionnement, SOGIREST se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

SOGIREST vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.