

AVRIL 2021

(certains menus peuvent être modifiés en raison de problèmes liés à la livraison)



JOURS	DU 04 AU 09 AVRIL	DU 26 AU 30 AVRIL
LUNDI	FERIE	Salade de choux Boulettes d'agneau AB Duo d'haricots bio Yaourt
MARDI	Carottes râpées Brochette de porc AB Pâtes BIO Pâtisserie	Salade de riz Poisson en sauce Printanière de légumes Yaourt
MERCREDI	Salade/pamplemousse Bœuf aux olives Carottes vichy Yaourt	Poireau vinaigrette Sauté de dinde Semoule/petit pois Fromage Fruit
JEUDI	Salade nordique (sv, surimi, noix, crevettes) Escalope viennoise AB Gratins de courgettes Bio Yaourt	Macédoine vinaigrette Ravioli épinard/ricotta Fromage Fruit
VENDREDI	Oeuf dur mayo Couscous végétarien Fromage Fruit	Concombres ciboulette Escalope de poulet Pommes sautées Compote

CHOUETTE RECETTE

Les poissons michoco

Il vous faut :

- 1 œuf
- 125 g de sucre
- 125 g de beurre
- 240 g de farine
- 150 g de chocolat noir à cuire

On va se régaler !

J'en ai un !

- Mélangez l'œuf et le sucre en battant bien. Ajoutez la farine et travaillez-la du bout des doigts pour que le mélange soit sabieux. Intégrez le beurre en petits morceaux.
- Étalez la pâte (épaisseur 5 mm). Découpez des poissons avec un petit couteau. Disposez-les sur une plaque couverte d'un papier cuisson. Faites cuire 12 min à th 6.
- Faites fondre le chocolat. Trempez la queue des poissons dedans. Égouttez-les et posez-les sur une feuille de papier cuisson. Laissez durcir au frigo 2 heures.