

Menus des Mercredis : Mars / Avril 2019

MERCREDI 20 MARS

Surimi mayonnaise

Tartiflette

-

Petit moulé nature

Ile flottante

MERCREDI 27 MARS

Pâté de campagne

Saucisse fumée

Lentilles

Rondelé ail et fines herbes

Yaourt aromatisé

RECETTE DU MOIS

Tartelette des îles

Pour 6 personnes : 3 bananes ~ 1 pâte sablée ~ le jus d'un citron ~ 4 oeufs ~ 150mL de lait ~ 150mL de crème ~ 50g de sucre ~ 1 sachet de sucre vanillé ~ du beurre

Préchauffer le four à 210°C (th.7). Beurrer 6 moules à tartelettes. Les garnir de pâte sablée. Piquer le fond avec une fourchette. Peler deux bananes et les couper en dés. Les mixer avec deux cuillères à soupe de jus de citron, les oeufs, le sucre et le sucre vanillé. Ajouter le lait et la crème. Verser la préparation dans les tartelettes. Couper la troisième banane en rondelles et les arroser de jus de citron. Les répartir dans les tartelettes. Faire cuire 45 minutes et laisser refroidir avant de déguster.

Bon appétit !!

MERCREDI 03 AVRIL

Chou blanc vinaigrette

Boules boeuf sauce tomate

Purée de légumes

Brie

Orange

VACANCES

DE PRINTEMPS