



## Menus des Mercredis : Novembre 2018

### MERCREDI 07 NOVEMBRE



Salade coleslaw  
Rôti de boeuf sauce tartare  
Frites  
Kiri  
Cocktail de fruits

### MERCREDI 14 NOVEMBRE



Concombre vinaigrette  
Filet de poulet sse piperade  
Macaronis  
Fromage blanc sucré  
Beignet aux pommes

### MERCREDI 21 NOVEMBRE



Carottes râpées vinaigrette  
Paupiette de veau  
Petit pois /Carottes  
Croix de Malte  
Pêche au sirop

### MERCREDI 28 NOVEMBRE



Salade verte  
Carbonara  
Pâtes  
Mimolette  
Madeleine

### RECETTE DU MOIS

#### **Crème brûlée**

*Pour 4 personnes : 50cL de crème liquide ~ 5 oeufs ~ 60 g de sucre en poudre ~ 4 cuillères à café de cassonade ou sucre de canne ~ 1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide*

Préchauffer le four à 100°C (th.3). Dans une casserole, faire tiédir la crème avec l'extrait de vanille. Dans un saladier, casser les oeufs et ajouter le sucre semoule. Mélanger au fouet. Verser la crème sur les oeufs tout en fouettant. Répartir la préparation dans des ramequins allant au four. Cuire 30 minutes. Saupoudrer de cassonade (1 cuillère à café par ramequin) et mettre les crèmes sous le gril pour que le sucre caramélise.

**Bon appétit !!**

