

Lundi 6 novembre

Terrine
De légumes

Haché de veau
Sauce brune

Haricots verts
Persillés

Fromage

Compote de fruits

Mardi 7 novembre

Haricots rouges,
Thon, mais

Hôki
Sauce citron

Julienne de
Légumes

Fromage

Novly caramel

La recette

du potage Brighton

Pour 4 personnes

Coupe 500 g de carottes
et 250 g de pommes de
terre en dés.

Fais-les cuire avec 65 cl de
bouillon de poule pendant
40 minutes.

Retire la casserole du feu,
et mixe le potage.

Ajoute 25 cl de lait et
remets sur le feu.

Une fois le potage
réchauffé, ajoute 150 g de
cheddar râpé, et laisse-le
fondre.

À servir bien chaud.

Régale-toi !

Jeudi 9 novembre

Chèvre chaud
Toasté

Gnocchis
Sauce
Tomate

Végétarien
Fromage

Fruit de saison

Vendredi 10 novembre

Potage carotte
Cumin

Rôti de porc
Sauce
Worcestershire


Pommes de terre
rissolées

Cheese

Crumble pommes

Lundi 13 novembre

Cervelas cornichon

Colin 


Sauce curry

Épinards

Fromage

Yaourt fermier

Mardi 14 novembre

Carottes 
Vinaigrette

Galette de blé noir
Pommes de terre

Emmental 

Végétarien

Fromage

Fruit

LE SAVAIS-TU ?

The English breakfast *

Le petit déjeuner anglais traditionnel est composé de toasts grillés, d'œufs (au plat, brouillés ou frits), de bacon frit. On peut ajouter des saucisses, des haricots blancs à la sauce tomate, des galettes de pomme de terre, des tomates cuites ou des champignons frits.





Enjoy your meal ! *

*Le petit déjeuner anglais/Bon appétit !


Jeudi 16 novembre

Potage Dubarry 


Sauté de bœuf
Strogonnof 

Pâtes 

Petit suisse

Moelleux aux
Pommes 

Vendredi 17 novembre

Céleri 
Rémoulade

Poulet rôti 

Frites

Fromage

Pêche au sirop

BON APPÉTIT !

Lundi 20 novembre

Radis
beurre



Gratin macaronis
et brocolis
Mimolette



Végétarien
Petit suisse

Fruit

Mardi 21 novembre

Rosette cornichon

Blanquette
De Dinde



Carottes façon
Vichy



Fromage

Liégeois au
chocolat

Rébus



2



(eau-fait-matin-poe-deux-la-pain)

Jeudi 23 novembre

Betteraves
vinaigrette



Calamars à la
Romaine

Panais
Au curcuma



Fromage

Pomme rôtie au
miel



Vendredi 24 novembre

Coleslaw



Parmentier
De Bœuf



Salade

Fromage

Banane

Semaine du 27 novembre au 1^{er} décembre 2023

Lundi 27 novembre

Mardi 28 novembre

Jeudi 30 novembre

Vendredi 1^{er} décembre

Smoothie
De petits pois



Crumble
de colin
aux légumes



Fromage

Yaourt fermier

Salade verte
aux noix et
croûtons



Cassoulet




Fromage

Banane au
chocolat



La recette

du cake au citron

 Pour 8 personnes
Préchauffe le four à 180°C (thermostat 6). Beurre et fariner un moule à cake d'environ 30 cm.
Fais fondre 100 g de beurre. Pendant ce temps, lave 1 citron. Râpe très finement la peau en prenant soin de ne pas râper la peau blanche (amère). Coupe ensuite le citron en deux et presse le pour en recueillir le jus. Mélange 200 g de farine, 150 g de sucre et ½ sachet de levure. Ajoute 4 œufs un à un, puis le beurre fondu et enfin le zeste râpé et le jus du citron.
Verse la préparation dans le moule à cake et mets à cuire au four environ 40 mn.

Régaletoi!



Velouté de
Butternut



Œufs durs
Florentine



Végétarien

Fromage

Crème dessert
chocolat



Choux fleurs
mimosa



Spaghettis
à la Bolognaise



Fromages

Fruit

BON APPÉTIT !