Menus des Mercredis : Février 2022

MERCREDI 19 JANVIER

Betterave BIO vinaigrette

Omelette fraîche ciboulette

Semoule BIO/Ratatouille

Camembert BIO

Beignet choco-noisettes

MERCREDI 26 JANVIER

Chou fleur **sauce cocktail**

Normandin de veau **sauce**

poivre - Pâtes BIO

Chèvre buchette

Cocktail de fruits

MERCREDI 02 FÉVRIER

Friand fromage

Galette de soja provençale

Gratin brocolis/carottes

Edam BIO à la coupe

Ananas

VACANCES

D'HIVER

RECETTE DU MOIS

Profiteroles au chocolat

Ingrédients (pour 4 personnes) : 20 chouquettes ~ ½ L de glace à la vanille ~ 75g de chocolat noir ~ 50mL de crème liquide~ 50mL de lait ~ 100g d'amandes effilées

Faire chauffer la crème et le lait. Les verser sur le chocolat noir coupé en morceaux. Fouetter pour faire fondre la chocolat et obtenir un mélange lisse. Avec un couteau-scie, ouvrir les chouquettes en deux. Déposer cinq bases de chouquettes par assiettes. À l'aide d'une petite cuillère, garnir chaque chouquette de glace à la vanille. Recouvrir des chapeaux. Arroser de sauce chocolat et saupoudrer d'amandes effilées. Servir immédiatement.

Bon appétit !!

Astuce du chef : *invente de nouveaux parfums de profiteroles en changeant les glaces : menthe, caramel, noix de coco...*