

Nids de Pâques

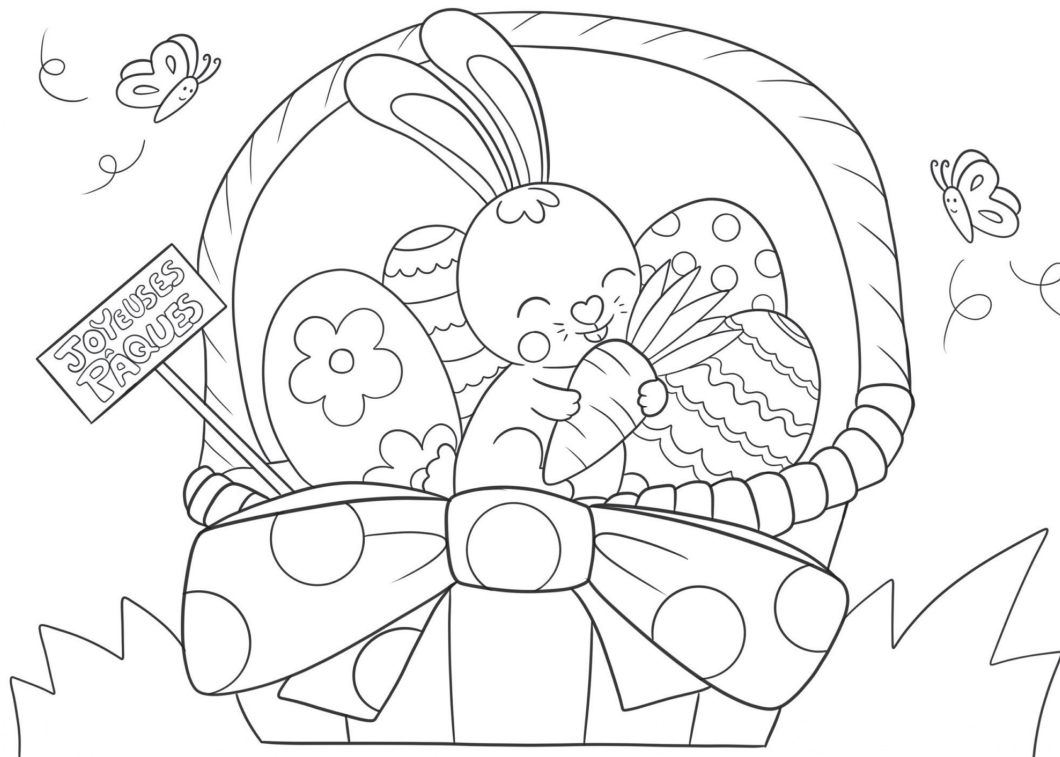


ingrédients

- 30g de beurre doux
- 40g de flocons d'avoine
- 10g de cacao non sucré
- 10g de sucre glace
- 1 càc vanille en poudre
- 20 oeufs en sucre

1. Dans un petit saladier, couper le beurre en morceaux et le faire fondre
2. Lorsque le beurre est fondu, ajouter le cacao et mélanger avec une cuillère en bois. Ajouter le sucre glace et la vanille et mélanger. La préparation doit être bien lisse.
3. Verser les flocons d'avoine et bien mélanger durant quelques minutes.
4. Préparer une assiette recouverte de papier cuisson.
5. Avec une cuillère, former des petits tas de pâtes et déposer-les sur le papier cuisson.
6. Avec les doigts, former les nids en arrondissant les tas et en aplatissant le centre, déposer le 3 petits oeufs.
7. Mettre au réfrigérateur 3 heures.

Coloriage de Pâques



ELITE RESTAURATION

MINI MAG

MATERNELLE
PRIMAIRE



MARS - AVRIL 2025

L'HISTOIRE DE LA CHASSE AUX OEUFS A TRAVERS LE MONDE

Dans les campagnes ou les jardins, de la maison à l'appartement une mystérieuse chasse aux trésors s'organise au petit matin de Pâques. Cette tradition est très ancienne et existe dans plusieurs pays. Mais qui nous apporte ces fameux oeufs de Pâques ?

SUISSE
COUCOU

AUSTRALIE
BILBY

FRANCE
LES CLOCHES

USA
LIÈVRE

ALLEMAGNE
LAPIN BLANC

MENUS DE MARS

MENUS D'AVRIL

LUNDI 3

Duo de chou
Cordon bleu de volaille
Petits pois
Vache qui rit
Purée de pomme

Gratin de pâtes

MARDI 4

Farandole de crudités
Steak haché ° sce BBQ
Potatoes
Yaourt nature
Fruit de saison

Curry déjard

MERCREDI 5

Salade de pdt
Colin à la dieppoise
Haricots verts persillés
Chanteneige
Purée banane

Tarte au fromage et salade

JEUDI 6

Betteraves à l'estragon
Lasagnes de légumes
Gouda
Fruit de saison

Courgette farcie

VENDREDI 7

Radis noir, carottes râpées
Filet de poulet à la moutarde
Lentilles
Petit-suisse nature
Fruit de saison

Endives au jambon

LUNDI 10

Salade de pdt
Omelette
Épinards béchamel
Yaourt nature
Fruit de saison

Blé aux petits légumes et poulet

MARDI 11

Salade verte
Poisson pané
Printanière
Vache picon
Purée pomme

Risotto aux champignons

MERCREDI 12

Salade de haricots verts
Colombo de poulet
Semoule
Tartare
Purée de pruneau

Gratin de blettes et crozets

JEUDI 13

Carottes râpées à l'orange
Pâtes carbonara
Camembert
Fruit de saison

Flan de légumes

VENDREDI 14

Mousse de foie
Saucisse fumée
Potée de légumes
Petit-suisse nature
Fruit de saison

Tarte aux pommes de terre

LUNDI 17

Crêpe fromage
Lieu à la tomate
Riz
Petit Louis tartine
Purée de fraise

Gratin de chou-fleur

MARDI 18

Duo carottes chou
Aiguillettes de poulet aux champignons
Haricots verts
Chantailou
Fruit de saison

Gratin dauphinois

MERCREDI 19

Macédoine mayo
Bœuf bourguignon
Carottes vichy
Yaourt nature
Fruit de saison

Quiche lorraine et salade verte

JEUDI 20

Céleri remoulade
Pavé emmental épinard
Coquillettes
Emmental
Gâteau anniversaire

Parmentier de potiron

VENDREDI 21

Salade de riz
Sauté de porc moutarde
Poêlée de légumes
Petit-suisse nature
Fruit de saison

Gnocchis sauce tomate

LUNDI 24

Salade mexicaine
Paupiette de dinde olives
Semoule
Frippons
Fruit de saison

Crumble de légumes printaniers

MARDI 25

Salade verte
Nuggets de poisson
Petits pois
Yaourt nature
Fruit de saison

Pâtes à la carbonara

MERCREDI 26

Panaché de chou
Hauts de cuisse de poulet
Coquillettes
Petit-suisse nature
Purée de poire

Tarte aux poireaux

JEUDI 27

Salade haricots verts
Gratin de chou-fleur à la tomate
Riz
Brie
Fruit de saison

Flan de petit pois, jambon et conté

VENDREDI 28

Carottes râpées au citron
Boulette d'agneau au jus
Ecrasé de pommes de terre
Gouda
Purée fraise

Velouté champêtre

LUNDI 31

Betteraves à l'estragon
Emincé de dinde
Blé à la tomate
Yaourt nature
Fruit de saison

Coquille de poisson

MARDI 1

Radis, beurre
Colin à l'oseille
Épinards béchamel
Petit cotentin
Purée de coing

Raviolis bolognaise

MERCREDI 2

Salade de lentilles
Sauté de veau au jus
Julienne de légumes
Ptit Cabray
Fruit de saison

Risotto aux asperges

JEUDI 3

MENU DE PÂQUES

Oeuf mollet et épinards

VENDREDI 4

Duo carottes / céleri
Couscous végétarien
Semoule
Tomme Blanche
Purée banane

Pâtes au pesto

LUNDI 7

Salade de chou blanc
Sauté poulet sce forestière
Haricots beurre
Chanteneige
Purée de poire

Blé façon risotto

MARDI 8

Salade de haricots blancs
Crousti fromage
Julienne de légumes
Yaourt nature
Fruit

Jambon blanc et purée de pommes de terre

MERCREDI 9

Céleri remoulade
Poisson pané
Carottes vichy
Mini cabrette
Purée pomme

Gnocchis à la parisienne

JEUDI 10

Salade de pâtes
Rôti de porc
Lentilles
Petit-suisse nature
Fruit de saison

Toast de chèvre chaud et salade verte

VENDREDI 11

Salade iceberg
Haché de veau sce échalote
Pommes vapeur
Coulommiers
Purée de fraise

Crème de champignons

LUNDI 14

Macédoine au paprika
Paupiette de veau olives
Riz
Yaourt nature
Fruit de saison

Gratin de chou fleur au cheddar

MARDI 15

Carottes aux raisins
Saucisse de volaille
Chou fleur béchamel
Vache picon
Purée de banane

Omelette aux légumes

MERCREDI 16

Salade de haricots verts
Sauté de bœuf °sce BBQ
Petits pois
Petit-suisse nature
Fruit de saison

Cassolette de poisson aux petits légumes

JEUDI 17

Duo radis céleri
Gratin de pâtes
au fromage et tomate
Gouda
Purée coing

Petit flan à l'artichaut

VENDREDI 18

Taboulé
Beignets de calamars
Jardinière de légumes
Chantailou
Fruit de saison

Pizza royale

LUNDI 21

FERIE

MARDI 22

Tarte au fromage
Boulette soja tomate
Lentilles
Petit-suisse sucré
Fruit de saison

Lasagne ricotta / épinards

MERCREDI 23

Panaché de chou
Hachis parmetier
Chanteneige
Purée de pruneau

Brandade de poisson

JEUDI 24

Betteraves
Aiguillettes de poulet
Blé
Bûche de chèvre
Fruit de saison

Omelette aux champignons

VENDREDI 25

Concombres vinaigrette
Lieu à la bretonne
Pommes vapeur
Cotentin
Purée pomme

Croque monsieur et salade verte

ZONE A

Besançon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble, Limoges, Lyon, Poitiers

ZONE B

Aix-Marseille, Amiens, Caen, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice, Orléans-Tours, Reims, Rennes, Rouen, Strasbourg

ZONE C

Créteil, Montpellier, Paris, Toulouse, Versailles

RECETTE CREME AUX OEUFS VANILLE

ingrédients

- 50 cl de lait entier
- 3 oeufs
- 20g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille

1. Préchauffer le four à 180°C

2. Mettre à bouillir le lait avec la gousse de vanille coupée en deux dans le sens de la longueur. Pendant ce temps, mélanger les oeufs avec le sucre en poudre dans un saladier à l'aide d'un fouet pendant 5 minutes en remuant sans vous arrêter. Continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

3. Après avoir retiré la vanille, verser le lait chaud dans le saladier en filet tout en fouettant énergiquement. Verser la préparation dans de 2cm environ, au four pendant 30 minutes puis laisser complètement refroidir avant de mettre au frais au moins 2h.

4. Bon appétit !



Menus établis par notre diététicienne diplômée d'État sous réserve des contraintes d'approvisionnement. Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN.

LEGENDE

Certifié Label Rouge

Vraiment cuisiné

Toutes les vinaigrettes sont maison

Produit issu de l'agriculture biologique

Repas anniversaire

haute valeur environnementale

Producteurs locaux
Hauts-de-Villiers - (10)
Les Fermes du Ravillon - (89)
La ferme de noue - (89)
Morvan Salaison - (89)
Impéry volailles - (58)

Ferme de la marque exploitation laitière fermière

Repas à thème

Repas végétarien

Appellation Origine Protégée

* Plat contenant du porc (un plat sans porc sera proposé comme alternative)

° Viande origine France