

# 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 aplatisant le centre, déposer le 3 petits oeufs.
7. Mettre au réfrigérateur 3 heures.

# Quiz de Pâques

**Q1 - Que célèbre-t-on dans la religion chrétienne à Pâques ?**

- a. Résurrection de Jésus
- b. Béatification de Jésus
- c. L'Ascension de Jésus

**Q2 - Aux États-Unis, quel animal apporte les oeufs ?**

- a. Une brebis
- b. Une poule
- c. Un lièvre

**Q3 - Comment le dimanche de Pâques est-il choisi ?**

- a. Le dimanche suivant la période de Carême
- b. Le premier dimanche du printemps
- c. Le dimanche qui suit la première pleine lune du printemps

**Q4 - Quelle est la quantité de chocolat consommée pour Pâques en France ?**

- a. 500 tonnes
- b. 3 000 tonnes
- c. 15 000 tonnes

**Q5 - En Grèce, de quelle couleur colore-t-on les oeufs ?**

- a. Vert
- b. Rouge
- c. Violet

**Q6 - Quelle viande est généralement associé aux repas de Pâques ?**

- a. Agneau
- b. Lapin
- c. Sanglier

réponses : 1.a - 2.c - 3.c - 4.c - 5.b - 6.a

ELITE RESTAURATION

# NEW 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

<b>LUNDI 3</b> Duo de choux Cordon bleu de volaille Petits pois Vache qui rit Mousse chocolat Gratin de pâtes	<b>MARDI 4</b> Farandole de crudités Steak haché ° scc BBQ Potatoes Yaourt sucré Beignet Curry d'épinard	<b>MERCREDI 5</b> Salade de pdt Colin à la dieppoise Haricots verts persillés Chanteneige Purée banane Tarte au fromage et salade	<b>JEUDI 6</b> Betteraves à l'estragon Lasagnes de légumes Gouda Fruit de saison Courgette farcie	<b>VENDREDI 7</b> Radis noir, carottes râpées Filet de poulet à la moutarde Lentilles Petit-suisse arôme Fruit de saison Endives au jambon	
<b>LUNDI 10</b> Salade de pdt Omelette Epinars béchamel Yaourt arôme Fruit de saison Blé aux petits légumes et poulet	<b>MARDI 11</b> Salade verte Poisson pané Printanière Vache picon Purée pomme Risotto aux champignons	<b>MERCREDI 12</b> Salade de haricots verts Colombo de poulet Semoule Tartare Crème caramel Gratin de blettes et crozets	<b>JEUDI 13</b> Carottes râpées à l'orange Pâtes carbonara Camembert Flan vanille Flan de légumes	<b>VENDREDI 14</b> Mousse de foie* Saucisse fumée* Potée de légumes Petit-suisse sucré Fruit de saison Tarte aux pommes de terre	
<b>LUNDI 17</b> Crêpe fromage Lieu à la tomate Riz Petit Louis tartine Compote abricot Gratin de chou-fleur	<b>MARDI 18</b> Duo carottes chou Aiguillettes de poulet aux champignons Haricots verts Chantailou Liégeois chocolat Gratin dauphinois	<b>MERCREDI 19</b> Macédoine mayo Bœuf bourguignon ° Carottes vichy Yaourt sucré Fruit de saison Quiche lorraine et salade verte	<b>JEUDI 20</b> Céleri remoulade Pavé emmental épinard Coquillettes Emmental Gâteau anniversaire Parmentier de potiron	<b>VENDREDI 21</b> Salade de riz Sauté de porc moutarde* Poêlée de légumes Petit-suisse arôme Fruit de saison Gnocchis sauce tomate	
<b>LUNDI 24</b> Salade mexicaine Paupiette de dinde olives Semoule Fripons Flan caramel Crumble de légumes printaniers	<b>MARDI 25</b> Salade verte Nuggets de poisson Petits pois Yaourt arôme Fruit de saison Pâtes à la carbonara	<b>MERCREDI 26</b> Panaché de chou Hauts de cuisse de poulet Coquillettes Petit-suisse sucré Gaufre fantasia Tarte aux poireaux	<b>JEUDI 27</b> Salade haricots verts Gratin de chou-fleur à la tomate Riz Brie Mousse chocolat Flan de petit pois, jambon et conté	<b>VENDREDI 28</b> Carottes râpées au citron Boulette d'agneau au jus Ecrasé de pommes de terre Gouda Purée fraise Velouté champêtre	
<b>LUNDI 31</b> Betteraves à l'estragon Emincé de dinde Blé à la tomate Yaourt sucré Fruit de saison Coquille de poisson	<b>MARDI 1</b> Radis, beurre Colin à l'oseille Epinars béchamel Petit cotentin Crème praliné Raviolis bolognais	<b>MERCREDI 2</b> Salade de lentilles Sauté de veau au jus Julienne de légumes Ptit Cabray Fruit de saison Risotto aux asperges	<b>JEUDI 3</b> <b>MENU DE PÂQUES</b> Oeuf mollet et épinards		<b>VENDREDI 4</b> Duo carottes / céleri Couscous végétarien Semoule Tomme Blanche Purée banane Pâtes au pesto

<b>LUNDI 7</b> Salade de chou blanc Sauté poulet scc forestière Haricots beurre Chanteneige Roulé chocolat Blé façon risotto	<b>MARDI 8</b> Salade de haricots blancs Crousti fromage Julienne de légumes Yaourt arôme Fruit Jambon blanc et purée de pommes de terre	<b>MERCREDI 9</b> Céleri remoulade Poisson pané Carottes vichy Mini cabrette Purée pomme Gnocchis à la parisienne	<b>JEUDI 10</b> Salade de pâtes Rôti de porc Lentilles Petit-suisse sucré Fruit de saison Toast de chèvre chaud et salade verte	<b>VENDREDI 11</b> Salade iceberg Haché de veau scc échalote Pommes vapeur Coulommiers Flan vanille Crème de champignons
<b>LUNDI 14</b> Macédoine au paprika Paupiette de veau olives Riz Yaourt sucré Fruit de saison Gratin de chou fleur au cheddar	<b>MARDI 15</b> Carottes aux raisins Saucisse de volaille Chou fleur béchamel Vache picon Mousse chocolat Omelette aux légumes	<b>MERCREDI 16</b> Salade de haricots verts Sauté de bœuf °scc BBQ Petits pois Petit-suisse arôme Fruit de saison Cassolette de poisson aux petits légumes	<b>JEUDI 17</b> Duo radis céleri Gratin de pâtes au fromage et tomate Gouda Purée coing Petit flan à l'artichaut	<b>VENDREDI 18</b> Taboulé Beignets de calamars Jardinière de légumes Chantailou Fruit de saison Pizza royale
<b>LUNDI 21</b> FERIE	<b>MARDI 22</b> Tarte au fromage Boulette soja tomate Lentilles Petit-suisse sucré Fruit de saison Lasagne ricotta / épinards	<b>MERCREDI 23</b> Panaché de chou Hachis parmetier Chanteneige Flan caramel Brandade de poisson	<b>JEUDI 24</b> Betteraves Aiguillettes de poulet Blé Bûche de chèvre Fruit de saison Omelette aux champignons	<b>VENDREDI 25</b> Concombres vinaigrette Lieu à la bretonne Pommes vapeur Cotentin Purée pomme Croque monsieur et salade verte

<b>ZONE A</b> Besançon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble, Limoges, Lyon, Poitiers	<b>ZONE B</b> Aix-Marseille, Amiens, Caen, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice, Orléans-Tours, Reims, Rennes, Rouen, Strasbourg	<b>ZONE C</b> Créteil, Montpellier, Paris, Toulouse, Versailles
---	--	--



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.

<b>LÉGENDE</b> Certifié Label Rouge Vraiment cuisiné Produit issu de l'agriculture biologique haute valeur environnementale Repas anniversaire Viande origine France	<b>Producteurs locaux</b> ● 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
--	--	--