

RECETTE DE GLACE menthe chocolat

1. Dans une casserole, porte le lait et la crème à ébullition puis ajoute les feuilles de menthe.
2. Laisse bouillir 5 minutes (attention, le lait déborde rapidement). Retire du feu et laisse refroidir.
3. Laisse infuser pendant au moins 2 heures, si possible toute la nuit.
4. Passe le lait à l'écumoir et retire les feuilles de menthe. Et remet le lait à tiédir dans une casserole à feu doux.
5. Sépare les blancs des jaunes d'oeufs. Fait blanchir les jaunes avec le sucre en mélangeant vigoureusement avec un fouet puis verse le lait tiède sur les jaunes et mélange.
6. Remet le tout dans la casserole et fait réduire à feu doux pendant une dizaine de minutes. Retire du feu et laisse refroidir. Puis bat les blancs en neige et ajoute les à la préparation.
7. Verse dans la sorbetière et au bout de quelques minutes ajoute les copeaux de chocolat. Le tour est joué !



ingrédients

- 1 bouquet de menthe fraîche
- 100g de sucre
- 3 oeufs
- 40g de copeaux de chocolat
- 40cl de lait
- 12cl de crème entière

RÉALISE CE COLORIAGE ESTIVAL



QUIZ DE L'ÉTÉ

Q1 - Quand commence l'été ?

- a. 20 mai
- b. 20 juin
- c. 20 juillet

Q2 - Que fêtons nous en France le 1er jour de l'été ?

- a. Les animaux
- b. La musique
- c. Le soleil

Q3 - Combien de mois durent l'été ?

- a. 3 mois
- b. 6 mois
- c. 1 mois

Q4 - La période de l'été est aussi appelée période ...

- a. étéalel
- b. estivale
- c. éténale

Q5 - En agriculture l'été est la période..








- a. Des récoltes
- b. Des semis
- c. De l'arrosage

Q6 - L'été austral commence

- a. Au mois de juin
- b. Au mois de mars
- c. Au mois de décembre

MENUS DE JUILLET

MENUS D'AOÛT

LUNDI 8 Salade pommes de terre Haché de veau Brocolis béchamel Petit suisse sucré Fruit bio IDEE DU SOIR Cake olives, jambon	MARDI 9  Duo de haricots Paëlla végé Gouda Eclair chocolat IDEE DU SOIR Pâtes au pesto	MERCREDI 10 Salade mexicaine Chipolatas * Ratatouille Cotentin Mousse chocolat IDEE DU SOIR Barbecue	JEUDI 11 Salade verte Poulet froid, mayo Taboulé Camembert Fruit bio IDEE DU SOIR Crumble de légumes	VENDREDI 12 Farandole de crudités Lieu à la ciboulette Coquillettes bio Yaourt aux fruits Purée pomme IDEE DU SOIR Pain d'aubergines crudités	LUNDI 5 Salade de pâtes Boulettes de veau Carottes Petit suisse arôme Fruit bio IDEE DU SOIR Terrine de poisson et crudités	MARDI 6  Duo betteraves bio Croque fromager Julienne de légumes Mimolette Crème chocolat IDEE DU SOIR Croque monsieur et salade	MERCREDI 7 Salade de haricots verts Jambon blanc * Coquillettes Bio Chantailou AFH Purée fraise IDEE DU SOIR Galette de sarazzin	JEUDI 8 Coleslaw Cuisse de poulet Pommes vapeur Brie Fruit bio IDEE DU SOIR Curry de crevettes	VENDREDI 9 Salade de riz bio Colin à la tomate Gratin de brocolis Yaourt sucré Pâtisserie IDEE DU SOIR Croustillant au jambon
LUNDI 15 Coleslaw Paupiette de veau Semoule Saint Môret bio Flan vanille IDEE DU SOIR Quiche poireaux saumon fumé	MARDI 16 Concombres  Boulettes soja tomate Purée de pdt HVE Croc lait Purée banane IDEE DU SOIR Clafoutis de tomates cerises	MERCREDI 16 Salade de riz Rôti de dinde Carottes à la crème Tomme blanche Fruit bio IDEE DU SOIR Carpaccio de melon et jambon cru	JEUDI 18 Pastèque Lasagnes bolognaises Yaourt sucré Donuts IDEE DU SOIR Risotto courgettes chorizo	VENDREDI 19 Salade de tomates Beignets calamar Courgettes béchamel Petit suisse arôme Fruit bio IDEE DU SOIR Tapas	LUNDI 12 Céleri remoulade Saucisse de volaille Purée de PDT HVE Cantadou Fruit IDEE DU SOIR Gratin de légumes	MARDI 13  Melon Bolognaise de lentilles HVE Pâtes Tartare Purée pomme IDEE DU SOIR Endives au jambon	MERCREDI 14 Concombres vinaigrette Aiguillette de volaille à la catalane Haricots verts Gouda Liégeois vanille IDEE DU SOIR Brick chèvre frais	JEUDI 14 FERIE IDEE DU SOIR Crêpes party	VENDREDI 15 Salade de pâtes Nuggets de poisson Ratatouille Petit suisse sucré Fruit bio IDEE DU SOIR Tartines de tapenade
LUNDI 22 Melon Poulet basquaise Blé Emmental Liégeois chocolat IDEE DU SOIR Omelette pomme de terre	MARDI 23  Pizza fromage Curry de légumes Riz bio Yaourt arôme Purée de fraise IDEE DU SOIR Tagliatelles au saumon	MERCREDI 24 Salade de tomates Cordon bleu de volaille Chou fleur béchamel Vache picon Fruit bio IDEE DU SOIR Courgettes farcies	JEUDI 25 Salade de pâtes Quenelle de volaille Jardinière de légumes Petit suisse sucré Fruit bio IDEE DU SOIR Salade fraîcheur avocat, crevettes	VENDREDI 26 Carottes râpées Brandade de poisson Camembert Gaufre Fantasia IDEE DU SOIR Poisson en papillote	LUNDI 19 Pastèque Sauté de dinde Riz bio Rondelé Crème caramel IDEE DU SOIR Côtes de porc, tomates provençales	MARDI 20 Salade coeurs palmier Lasagne aux légumes Yaourt sucré Fruit bio IDEE DU SOIR Tarte au saumon	MERCREDI 21 Taboulé Escalope volaille bio Poêlée de courgettes Fraidou Fruits au sirop IDEE DU SOIR Rillettes de thon	JEUDI 22  Tomate, maïs Boulettes d'agneau Carottes vichy Petit suisse arôme Fruit bio IDEE DU SOIR Guacamole	VENDREDI 23 Salade verte Colin sauce dulgéré Coquillettes bio Brie Roulé au chocolat IDEE DU SOIR Galette de pdt
LUNDI 29 Saucisson à l'ail * Saucisse de francfort * Coquillettes bio Yaourt aux fruits Fruit IDEE DU SOIR Bruschettas	MARDI 30 Salade de blé Poisson pané Petits pois Petit moulé Purée de pomme bio IDEE DU SOIR Gratin de légumes	MERCREDI 31 Salade PDT à l'échalote Emincé de poulet Haricots beurre Fripons Fruit bio IDEE DU SOIR Win's de poulet	JEUDI 1 Concombres Sauté de porc * Riz bio St Nectaire Flan caramel IDEE DU SOIR Cake chèvre et tomates confites	VENDREDI 2  Salade iceberg Couscous végé Semoule bio Petit suisse sucré Pâtisserie IDEE DU SOIR Roulé de jambon au fromage frais	LUNDI 26 Mousse de foie * Hachis parmentier HVE Yaourt aux fruits Fruit IDEE DU SOIR Gnocchis	MARDI 27 Salade de lentilles HVE Rôti de porc * Haricots verts Gouda Purée de coing IDEE DU SOIR Croquette de chou-fleur	MERCREDI 28 Duo de crudités Poulet au curry Riz bio Carré frais Flan chocolat IDEE DU SOIR Lotte à l'armoricaine	JEUDI 29 Concombre à la menthe Hoki au citron Blé Petit suisse arôme Pâtisserie IDEE DU SOIR Flan de légumes	VENDREDI 30  Radis, beurre Gratin de pâtes bio au fromage Camembert Fruit IDEE DU SOIR Fajitas

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.

LÉGENDE

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



Vraiment cuisiné



Repas anniversaire

° VBF




Produit issu de l'agriculture biologique

Producteurs locaux

- Hauts-de-Villiers - (10)
- Les Fermes du Ravillon - (89)
- BPF (coopérative de bourgogne)

Repas à thème

 Repas végétarien

bonnes

VACANCES!

