

Du 02 au 06 Février 2026

Toutes les semaines des produits
BIO & LOCAUX



LUNDI 02

Déjeuner

Feuilleté Hot-Dog
/ Tarte aux Légumes

Filet de Dorade Sauce Citron
Riz / Côte de Blettes
Persillées

Crêpes au Chocolat

Dîner

Velouté de Courgettes
au Fromage Frais

Gratin de Pâtes au Thon

Salade de Fruits



MARDI 03

Déjeuner

Salade d'Edive, Betteraves
& Pommes

Côte de Porc
Haricots Verts

Compote

Dîner

Carottes Râpées

Filet de Hoki Sauce à l'Oseille
Blé

Petit Suisse



MERCREDI 04

Déjeuner

Salade de Chèvre Chaud

Canard à l'Orange
Poêlée Carottes
& Navets Rôtis

Sabayon à la Pêche Maison

Dîner

Salade Strasbourgeoise
Pommes de Terre,
Cornichons, Œufs, Saucisses

Crêpe Jambon-Champignon
Ou

Fromage-Champignon

Flan aux Poires Maison



JEUDI 05

Déjeuner

Salade de Betterave, Maïs & Féta

Kebab
Frites

Fruit

Dîner

Soupe de Légumes

Pomme de Terre, Poireaux,
Carottes

Bruschetta Végétarienne

Tomates, Courgettes,
Champignons, Poivrons,
Brocolis & Cheddar

Cookies Maison

VENDREDI 06

Déjeuner

Rillettes

Sauté de Dinde
à la Normande

Crème, Pommes
& Cidre

Pâtes

Yaourt



Le Proviseur,

Le Gestionnaire
Comptable

Benoît
PEYHARDI

Julien
BENOÎT

Bon Appétit


Parfait avec un thé ou un café

Douceur & odeur chocolat

Cookies Chocolats

Pépites de chocolat, cœur fondant

Ingrédients (pour ~50 cookies)

 300 g Farine	 100 g Sucre	 150 g Sucre mascovado	 400 g Pépites de Chocolat (blanc, noir, lait ou mélange)
 4 g Sel	 1 cc	 2 Oeufs	

- Mélanger
Beurre, mou, sucres & sel
- Ajouter les œufs
Ajouter œufs & mélanger
- Incorporer
Farine & levure
- Ajouter pépites
Ajouter pépites & former pâte
- Reposer
Une nuit au frigo
- Façonner & cuisson
Rouler, déposer sur plaque & cuire 9 min à 165°C

La Cuisine de Marc et Susu

