

La Mousse au Chocolat

Du 02 au 06 Mars 2026

Toutes les semaines des produits
BIO & LOCAUX



LUNDI 02

Déjeuner

Carottes Râpées
Tortellini au Fromage
Compote

Dîner

Salade de Mâche & Betterave
Quiche Lorraine
Emmental, Jambon, Champignon
Fromage Blanc & Coulis de Fruits Rouges

MARDI 03

Déjeuner

Salade de Pommes de Terre, Thon & Hareng
Goulash
Haricots Verts

Beignet

Dîner

Jambon Porc ou Dinde
Omelette
Piperade
Banane

MERCREDI 04

Déjeuner

Salade de Choux Rouges & Blancs
Filet Mignon Miel Moutarde Rôtis

Brioche Perdue / Glace

Dîner

Céleri Rémoulade
Hachis Parmentier
Salade Verte
Poire pochée

AWESOME!

BUMP!

JEUDI 05

Déjeuner

Nem / Samoussa
Porc au Caramel
/ Crevettes Sauce Aigre-Douce
Riz Cantonais
Flan Coco

Dîner

Salade Verte, Emmental, Maïs & Croûtons
Bagel Poulet
Salade Verte
Mousse au Chocolat

MEP!

VENDREDI 06

Déjeuner

Perles de Pâtes & Surimi
Poisson Meunière
Gratin de Chou-Fleur
Flan

Le Proviseur,

Le Gestionnaire
Comptable

Benoît
PEYHARDI

Julien
BENOÎT



Mousse au chocolat

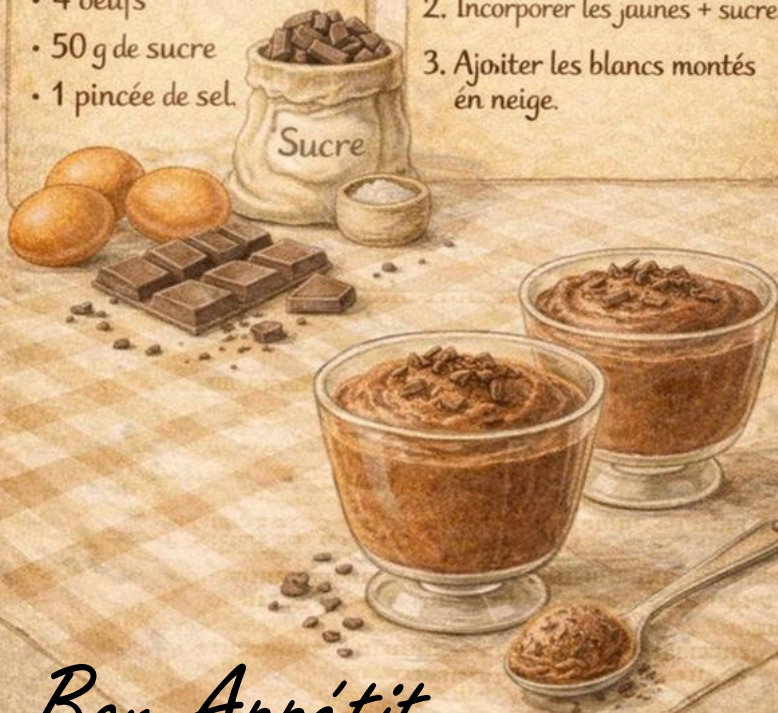
- riche & gourmande -

Ingrédients

- 200 g de chocolat
- 4 œufs
- 50 g de sucre
- 1 pincée de sel.

Préparation

1. Faire fondre le chocolat
2. Incorporer les jaunes + sucre
3. Ajouter les blancs montés en neige.



Bon Appétit