

Les Crêpes



Du 06 au 10 Avril 2026

Toutes les semaines des produits **BIO & LOCAUX**

LUNDI 06 - FÉRIÉ



Cette année, j'ai combiné
Chasse aux Œufs
et farces du 1^{er} avril.
Les enfants sont dehors.
A chercher des œufs
que je n'ai jamais cachés.
#mom's-best-life



MARDI 07

Déjeuner

Mousse de Canard
Dos de Colin Sauce Tomate
Poêlée de Légumes Maison
Pommes de Terre, Carottes,
Brocolis

Compote

Dîner

Wrap
Carottes, Soja, Salade, Thon,
Faisselle
Croque-Monsieur
Emmental ou Chèvre-Miel
Salade de Mâche
Glace

AWESOME!

MERCREDI 08

Déjeuner

Pâté Berrichon Maison
Sauté de Veau
Haricots Verts-Champignons
Choux au Chocolat Maison

Dîner

Carottes Râpées
Poulet au Lait de Coco
Banane Plantin / Riz
Ananas

BUMP!

JEUDI 09

Déjeuner

Salade de Betteraves-Emmental
Saucisses de Toulouse
Aligot Maison
Fruit

Dîner

Suisse à l'Emmental Maison
Papillote de Saumon
Flan de Courgettes
Crêpe au Caramel*

MEP!

VENDREDI 10

Déjeuner

Salade Verte,
Concombre & Maïs
Gratin de Pâtes au Thon
Yaourt

Le Proviseur,

Le Gestionnaire
Comptable

Benoît
PEYHARDI

Julien
BENOÎT

Recette des
CRÊPES

Délicieuses & Faciles à faire!

Ingédients :

- 250g de Farine
- 3 Oeufs
- 50g de Sucre
- 1/2 L de Lait
- 2 cuil. à soupe de Beurre fondu
- 1 pincée de Sel

Préparation :

- Mélanger la farine, le sucre et le sel.
- Ajouter les œufs puis le lait et le beurre fondu.
- Bien fouetter jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Cuire les crêpes dans une poêle bien chaude.

Astuce du Chef :
Laissez reposer la pâte 30 min avant de cuire!

Bon Appétit