

La Poule au Pot

Du 09 au 13 Mars 2026

Toutes les semaines des produits
BIO & LOCAUX



LUNDI 09

Déjeuner

Salade Riz, Maïs & Olives

Pavé de Saumon

Poêlée de Légumes

Carottes, Chou-Fleur,
Courgettes

Eclair Chocolat ou Café

Dîner

Velouté de Légumes

Pommes de Terre, Carottes,
Poireaux

Poêlée Mexicaine gratinée
à la Mimolette

Poulet, Haricots Rouges,
Riz, Tomates, Maïs

Fruit

MARDI 10

Déjeuner

Salade de Chèvre-Chaud

Poule au Pot*

Riz

Panacotta

Caramel-Beurre-Salé

Dîner

Salade de Pâtes

Oeufs, Cornichons, Mayonnaise

Quiche au Thon

Salade Verte

Cookies Maison

BUMP!

MERCREDI 11

Déjeuner

Pamplemousse

Burger-Frites

Patate Douce

Chou Praliné Maison

Dîner

Beignets

de Courgettes

Rouleau de Printemps

Carottes, Choux, Soja,
Crevettes, Menthe

Salade Verte

Ananas Rôti

- Ingrédients :
- 1 Poule fermière de 1,5 kg
 - 6 belles Carottes
 - 2 Poireaux entiers
 - 3 Navets nouveaux
 - 4 grosses Pommes de terre
 - Sel & Poivre noir
 - 2 cubes de Bouillon de Volaille
 - 1 gros Oignon
 - 1 Bouquet Garni
 - 2 feuilles de Laurier frais
 - 3-4 branches de Thym frais
 - Baies de Genièvre & Clous de Girofles

JEUDI 12

Déjeuner

Rillettes Porc

Rôti de Porc / Cordon Bleu

Petits Pois-Carottes

Muffin à la Fraise

Dîner

Salade de Betterave, Menthe

Tartine Auvergnate

Pommes de Terre, Oignons,
Saint-Nectaire,

Lardons ou Végétarienne

Salade Verte

Fruit

VENDREDI 13

Déjeuner

Potage Dubarry

Mac & Cheese
au Brocolis

Yaourt

~ La Poule au Pot ~



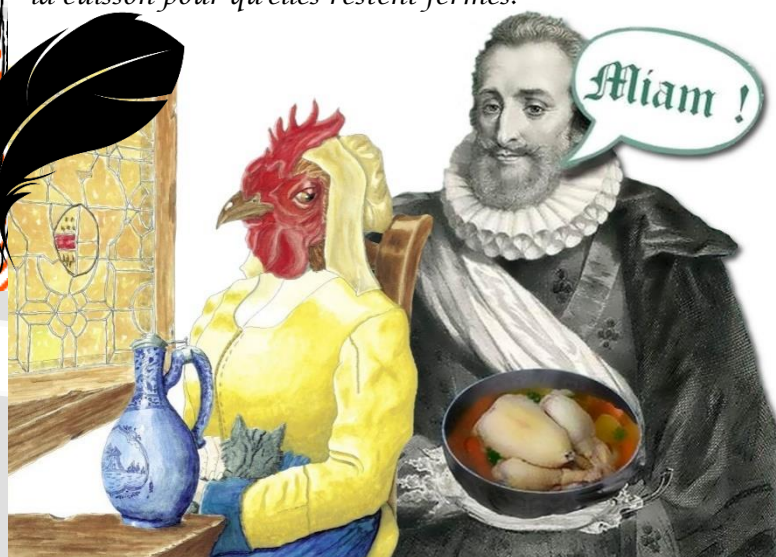
Nettoyez, épluchez et coupez en gros morceaux les légumes.

Dans une grande marmite ou cocotte en fonte, placez votre Poule entière.

Ajoutez le Bouillon de Volaille et couvrez d'eau froide. Portez doucement à ébullition, et écumez la surface à l'aide d'une écumoire pour obtenir un bouillon clair et savoureux.

Ajoutez les légumes - réservez les Pommes de Terre -, l'Oignon piqué de Clous de Girofle, les herbes. Salez & poivrez.

Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 2h à 2h30. Ajoutez les pommes de terre 30 minutes avant la fin de la cuisson pour qu'elles restent fermes.



Miam!

Disposez dans un grand plat de service : la Poule au centre, les légumes et le bouillon autour.

Accompagnez de riz long grain cuit à part ou, pour une touche plus authentique, de gros sel et de cornichons croquants qui apportent l'acidité nécessaire pour équilibrer ce plat généreux.

Des infos, La recette source ... et un ingrédient secret : <https://www.albertmenes.fr/fr/blog/article/poule-au-pot-recette-traditionnelle-grand-mere>

Le Proviseur,

Le Gestionnaire
Comptable

Benoît
PEYHARDI

Julien
BENOÎT

Bon Appétit