

La Pavlova

Du 16 au 20 Mars 2026

Toutes les semaines des produits
BIO & LOCAUX



LUNDI 16

Déjeuner

Salade de Blé, Maïs & Dés d'Emmental

Escalope de Poulet
Sauce crème & Champignons
Haricots Verts

Sundae

Dîner

Salade de Lentilles

Saucisse de Toulouse / Merguez

Gratin de Courgettes au Fromage Frais

Poire au Chocolat

MARDI 17

Déjeuner

Rilette de Poulet

Sauté de Bœuf
Carottes

Compote

Dîner

Soupe de Tomate

Spaghetti au trois Fromages

Fruit

Ingredients

La meringue :

- 175 g de blancs d'œufs (environ 5 blancs)
- 235 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de vinaigre blanc
- 2 cuillère à café de Fécale de Maïs
- 1 pincée de sel

La crème :

- 25 cl de crème liquide
- 70 g de mascarpone
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

Les fruits :

- 40 g d'amandes effilées & grillées
- 2 kiwis
- 500 g de fruits rouges
- 1 fruit de la Passion



AWESOME!

MERCREDI 18

Déjeuner

Tarte Fine Tomate & Chèvre

Papillote de Saumon
Riz

Macarons Maison

Dîner

Taboulé

Cordon Bleu

Choux Romanesco

Crème Caramel



Konstantin Somov - Colombine in Harlequinade
1909 - Design pour le Costume d'Anna Pavlova, la danseuse de ballet en l'honneur de qui a été créé ce dessert merveilleux...

Pavlova aux fruits rouges

- Tracer un cercle de 20 cm de diamètre sur une feuille de papier cuisson.
- Fouetter les blancs d'œufs avec une pincée de sel, en ajoutant progressivement le sucre, puis le sucre vanillé, le vinaigre blanc et le féculé de Maïs.
- Remplir une poche à douille avec le mélange, et former un disque plat sur le cercle de papier cuisson, puis des choux sur le tour extérieur du disque.
- Faire cuire pendant 5h30 environ. Laisser reposer la meringue dans le four, jusqu'à ce qu'elle ait complètement refroidi.
- Fouetter la crème liquide et le mascarpone, quand la crème est déjà bien montée, ajouter le sucre et le sucre vanillé.
- Laver les fruits, éplucher le kiwi et coupez-le en quartier.
- Mettre la meringue sur un plat et déposer la crème au centre.
- Disposer joliment les fruits en les alternant et arroser de pulpe de fruits de la Passion. Saupoudrer d'amandes effilées grillées.



Admirer

&

Déguster !



@lerin_illustration

JEUDI 19

Déjeuner

Coleslaw

Fish & Chips

Pavlova aux Fruits Rouges*

Dîner

Bouillon de Volaille aux Vermicelles

Tacos

Bœuf, Tomate, Maïs, Poivrons,
Ou Végétarien :

Avocat & Fromage Frais

Salade Verte

Gaufre Chocolat-Chantilly



<https://souffleinedit.com/panse/anna-pavlova/>

VENDREDI 20

Déjeuner

Poireaux Vinaigrette

Lasagnes de Légumes

Yaourt

Le Proviseur,

Benoît PEYHARDI

Le Gestionnaire
Comptable

Julien BENOÎT

Bon Appétit