

# Le Brownie

Du 30 Mars au 03 Avril 2026

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



## LUNDI 30

### Déjeuner

Rilette de Radis  
au Fromage Frais  
Joue de Porc  
Coquille  
Tarte au Citron

### Dîner

Velouté de Légumes  
Quiche Chèvre-Courgettes  
Salade Verte  
Entremet Chocolat

## MARDI 31

### Déjeuner

Salade de Pommes de Terre  
Maïs & Poulet  
Filet de Limande  
Sauce Estragon  
Brocolis  
Fruit

### Dîner

Mousse de Betterave au Bleu  
Raviolis gratinés  
Île Flottante

## MERCREDI 01

### Déjeuner

Crumble salé  
au Fromage du Jurançon  
Cassoulet Maison  
au Saucisse de Toulouse  
Glace

### Dîner

Suisse au Pesto Rouge  
Poivrons & Tomates  
Nuggets de Poisson  
Plein filet  
Poêlée de Légumes  
Pommes de Terre, Haricots  
Verts & Champignons  
Sabayon à la Poire Maison

AWESOME!

BUMP!

## JEUDI 02

### Déjeuner

Salade Endives, Noix & Roquefort  
Escalope de Dinde  
Purée de Carottes  
Brownie au Chocolat\*

### Dîner

Salade de Riz, Thon & Olives  
Flamiche  
Oignons & Reblochon  
Salade Verte  
Compote

MEP!

## VENDREDI 03

### Déjeuner

Salade de Pois-Chiches  
ou Chou-Chinois,  
Pommes, Emmental  
& Raisins Secs

### Moussaka

### Yaourt

Le Proviseur,

Benoît  
PEYHARDI

Le Gestionnaire  
Comptable

Julien  
BENOÎT

### Recette facile de brownie au chocolat

**Ingredients :**

- 200 g de chocolat noir
- 120 g de beurre
- 150 g de sucre
- 2 œufs
- 80 g de farine
- 1 pincée de sel
- 50 g de noix ou de pépites de chocolat.

**Préparation :**

1. Préchauffe ton four à 180°C.
2. Fais fondre le chocolat et le beurre ensemble (au bain-marie ou au micro-ondes).
3. Ajoute le sucre, puis les œufs un à un.
4. Incorpore la farine et le sel.
5. Ajoute les noix ou les pépites de chocolat si tu veux.
6. Verse la pâte dans un moule beurré.
7. Fais cuire environ 20 à 25 minutes.

*Le centre doit rester fondant !*

*Bon Appétit*