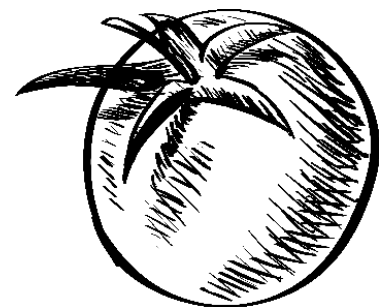




En souligné : Repas des maternelles servi à table

du 5-janv. au 9-janv.

Lundi

Salade de blé aux herbes fraîches ou Salade de pois chiche à la marocaine

Filet de poisson & sauce à l'aneth

Poêlée de brocolis & tomates séchées Farfales à l'huile d'olive

Emmental ou Mimolette

Crème vanille

Mardi

Menus GREENDAY

Salade verte aux croûtons Avocat vinaigrette

Dahl de lentilles corail au lait de coco



Riz 'BIO' façon créole

Yaourt aux fruits ou Yaourt aromatisé à la vanille

Ananas rôti



Mercredi

Chou rouge émincé au persil

Emincé de poulet BBC & sa sauce crème

Semoule BIO à l'huile d'olive 

Fromage à tartiner

Compote de pommes 'BIO' 

Jeudi

Salade de quinoa aux petits légumes ou Salade de lentilles IGP LOCAL aux persil

Sauté de veau 'VOF' aux champignons 

Duo de carottes jaunes & oranges Pommes de terre BIO sautées 

Tomme ou Pont l'Evêque 'AOP' 

Galette des rois



Vendredi

Endives émincées au persil ou Celeri rave râpé à la remoulade

Saucisse 'LABEL ROUGE' & 'BBC'  



Céréales gourmandes BIO à l'huile d'olive

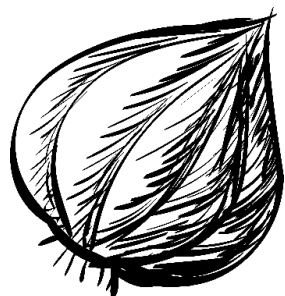
Petit pois mijotés



Chaource 'AOP' ou Gouda

Fruit de saison 'LOCAL' 

* Sous condition d'approvisionnement



Jeudi 8 janvier 2026



Galettes des Rois
Qui trouvera la fève ?



mrs



La Recette du mois de Janvier 2026

La galette des rois



La recette



La galette des rois

- 1) Dans un saladier, mélanges le beurre mou avec le sucre en poudre et la poudre d'amande. Ajoutes les deux œufs l'un après l'autre. Pour donner du croquant à la galette, ajoutes une poignée d'amandes entières concassées.
- 2) Déroules une pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. A l'aide d'un pinceau, humidifies les bords de la pâte sans déborder vers l'extérieur.
- 3) Réparties la crème d'amande au centre de la pâte et c'est le moment de glisser les deux fèves.
- 4) Déposes délicatement une seconde pâte feuilletée sur le dessus et appuies sur les bords de la galette avec les doigts pour qu'ils adhèrent bien ensemble. Tu peux créer un motif sur les côtés de la pâte avec l'aide d'un adulte et d'un couteau.
- 5) Toujours avec l'aide d'un adulte et d'un couteau, crée des motifs sur ta galette.
- 6) Casses un œuf avec un peu de lait ou d'eau et badigeonne la pâte avec pour que la galette soit bien dorée.
- 7) Enfournes au four la galette à 220°C pendant 10 minutes puis 180°C les 15 dernières.

C'est prêt, tu peux déguster !

Ingrédients :

pour 8 portions environ

- 2 pâtes feuilletées
- 125g de poudre d'amande
- 3 œufs
- 100g de beurre
- 100g de sucre
- 1 poignée d'amandes

Janvier



mrs



! astuce

Suis l'astuce du Chef Dragon :

Pour plus de gourmandise tu peux placer des pépites de chocolat à l'intérieur de la galette . Il est aussi également possible d'ajouter des morceaux de fruits comme de la poire !

