

Self en images



GASPACHO



Paella



Nettoyage des moules



Patatoes "maison"

du
12/05
au
16/05



Moules marinières



Brownie choco/noisettes



Muffins emmental jambon

Self en images



Fraises de Lignac au basilic



Focaccia "maison"
chiffonnade de jambon



Pâte focaccia



Quiche tomate et thon
maison

du
05/05
au
09/05



Flan pâtissier "maison"

Sauce tartare "maison"



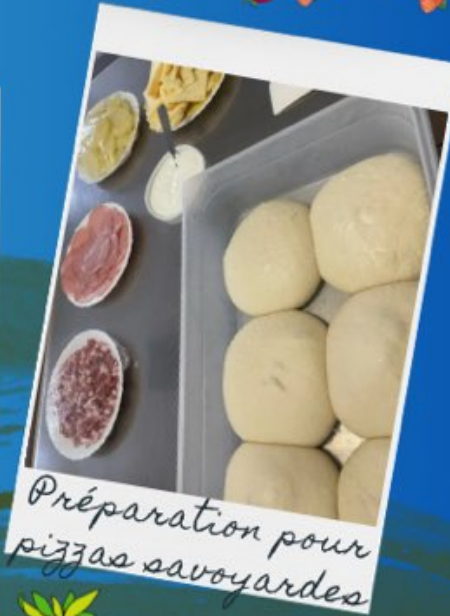
Internat



Pâte à pizza
"maison"



Soirée "pizza"
comme à la
maison



Préparation pour
pizzas savoyardes



Plus qu'à enfourner



Bataille de farine 🤪



Plus qu'à se régaler 🍕



Bataille de farine 🤪



MARS

2025



Self en images



Wrap "maison"
au saumon



Panna cotta
"maison" chou
fleur vanille



Confection wrap



salade
printanière

du
24/03
au
28/03



Caillades de Puy d'Arnac
au miel



Poires et pêches
caramel beurre salé



Muffins "maison" comté jambon

Happy St. Patrick's Day

Mardi
25
mars



Shepherd's pie



Salmon boxty



Irish apple cake

Self en images



Salade régence



Bruchetta



Frites fraîches du
Domaine de
Sennac



Hes flottantes caramel
beurre salé

du
07/04
au
11/04



salade suprêmes
samplemousses - oranges



Gaufres liégeoises "maison"

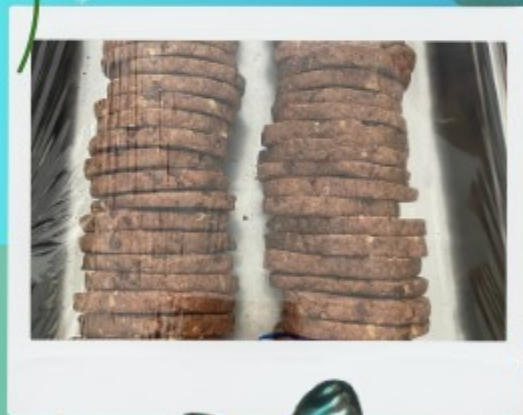


Recette pour 30 cookies



Préparation

3 oeufs
700 g de farine
200 g de sucre cassonnade
6 g de levure chimique
4.5 g de sel
250 g de beurre mou
450g de pépites de chocolat
Extrait de vanille



Etapes :

Mélanger la farine, le sucre cassonnade, le sel, les pépites de chocolat et l'extrait de vanille.

Ajouter ensuite le beurre mou puis les oeufs.

Former des petites boules de pâte et les plaquer.

Cuire au four à 180° pendant 6 minutes.



Bonne dégustation !!!

Printemps



Self en images



Crumble "maison"
de légumes



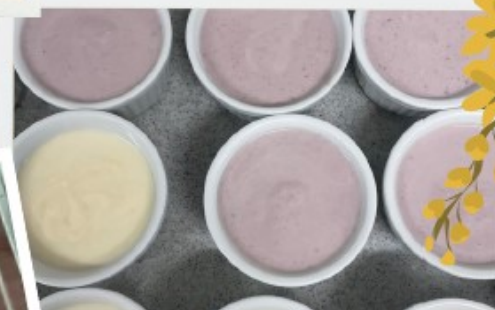
au
31/03
au
04/04



Salade de
betteraves



Rôti de bœuf



Yaourt bio de la ferme
du bos à Saint Chamant



Mique "maison"



Petit salé

Printemps



Confection salade
strasbourgeoise

ge du tian
Vendredi 4 avril



Filet de colin en
croûte
d'émmental



Tian de courgettes
avant cuisson



Oeufs bio



Montage du tian de courgettes



Migue "façon perdue"
Caramel beurre salé "maison"

Self en images



pizzas "maison"



Omelette au jambon
(œufs bio GIEC des
vaches à Plumes)



Liégeois vanille et
chocolat "maison"



Tartes aux
pommes,
"maison"

du
14/04
au
18/04



Salmon au beurre blanc
● Purée de carottes du
● domaine de Sennac

Poires au vin rouge



BONNES VACANCES

Internat



Brioche "maison"



Moules
marinières
Frites



Croque Monsieur



Blinis norvégiens
maison

du
14/04
au
18/04



Galettes de légumes

BONNES VACANCES