

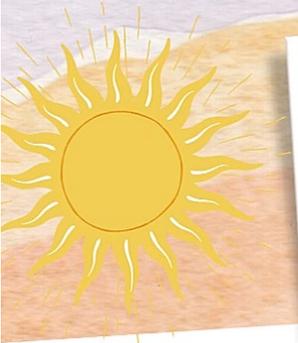
Du 9 au 13 juin



Tarte aux fraises



Risotto



Wrap au thon



Soiree tacos



Plus qu'à les mettre au four !!!

Élaboration des tacos



# 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 Lioniac 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



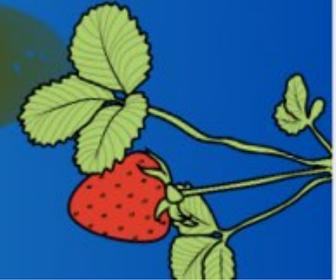
Bataille de farine 🤪



Plus qu'à se régaler 🍕



Bataille de farine 🤪



MARS

2025



# Self en images



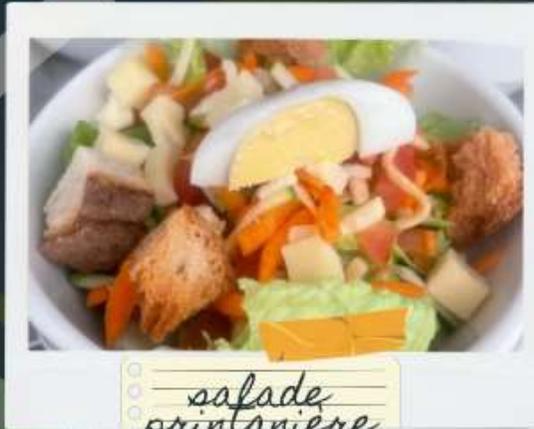
Wrap "maison"  
au saumon



Panna cotta  
"maison" chou  
fleur vanille



Confection wrap



salade  
printanière

du  
24/03  
au  
28/03



Poirées et pêches  
caramel beurre salé



Caillades de Puy d'Arnac  
au miel



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



Les flottantes caramel  
beurre salé

du  
07/04  
au  
11/04



salade suprêmes  
samplémousses - oranges



Gaufres liégeoises "maison"

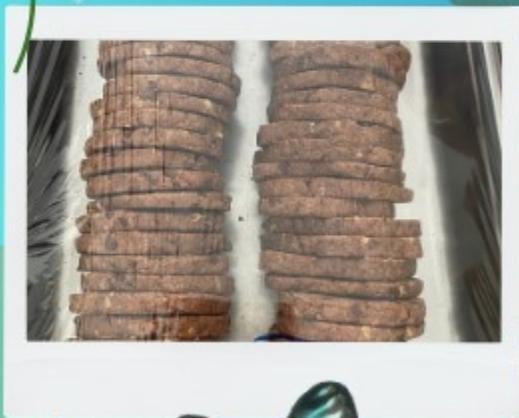


# Recette pour 30 cookies



Préparation

3 oeufs  
700 g de farine  
200 g de sucre cassonade  
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 cassonade, 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



● Nouveauté: le  
● bar à salade  
●  
●



Salade de  
betteraves



Rôti de boeuf

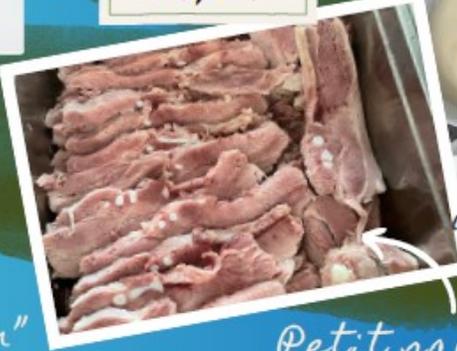
au  
31/03  
au  
04/04



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  
(oeufs bio GIEC des  
vaches à Plumes)



Liégeois vanille et  
chocolat "maison"



Tartes aux  
pompes,  
"maison"

du  
14/04  
au  
18/04



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

Poires au vin rouge



BONNES VACANCES

# Internat



Brioche "maison"



Moules  
marinières  
Frites

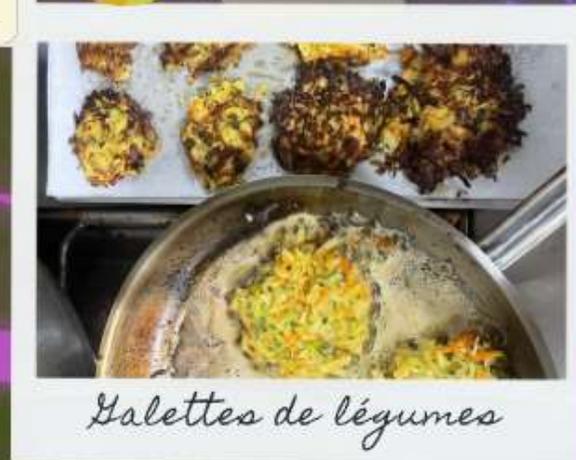


Croque Monsieur



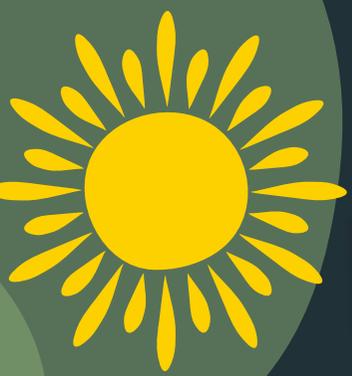
Blinis norvégiens  
maison

du  
14/04  
au  
18/04



Galettes de légumes

BONNES VACANCES



# Self en images



Sauce vierge



Oeuf mimosa  
Coleslaw  
Domaine de Sennac



Filet de colin  
en croûte au citron



Montage fraisier crème pâtissière  
menthe du jardin

du  
19/05  
au  
23/05



Fraisier et meringue  
tout "fait maison"



Tomates du Domaine  
de Sennac



# Self en images

Du 1 au 6 juin



Hachis Parmentier



Fish and chips  
(domaine de Sennac)



rôti de porc  
de Corrèze



Crêpes partie  
pour les internes



Clafoutis fraises de  
Puy d'arnac



Brunoise melon concombre  
menthe du jardin



Lasagnes "maison"

Summer



Emincé de porc  
au caramel



Fraises de Puy  
d'arnac  
Chantilly  
"maison"

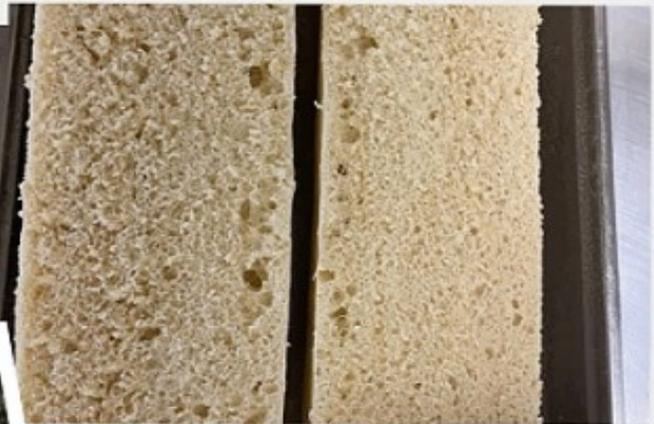


Pâtes chinoises aux  
légumes



Chili con carne "maison"

du  
16/06  
au  
20/06



Préparation de la mique pour  
la réception de lundi soir



Summer

