

Menus des Mercredis : Décembre 2021

MERCREDI 01 DÉCEMBRE



 **Saucisson sec**

 **Haut de cuisse de poulet**

 **Petit pois au maïs**

Tomme noire

Cocktail de fruits

MERCREDI 08 DÉCEMBRE



 **Salade verte vinaigrette**

 **Chili con carne**

 **(au riz bio)**

Petit suisse fruité

Beignet aux pommes

MERCREDI 15 DÉCEMBRE



Oeuf dur mayonnaise

Nuggets de volaille

 **Haricots verts bio**

Coulommier


Crème dessert vanille

BONNES

VACANCES

RECETTE DU MOIS

Brochette de dinde



Ingrédients (pour 4 personnes) : 300g de filet de dinde ~ 8 tomates cerises ~ 4 cuillères à soupe d'huile d'olive ~ 2 cuillère à soupe de jus de citron ~ 1 cuillère à café de miel ~ Ketchup ~ Quelques feuilles d'estragon ~ 8 clous de girofle ~ Sel ~ 4 piques à brochettes en bois

Dans un plat creux, mélanger l'huile avec le jus de citron et le miel. Saler. Couper le filet de dinde en gros cubes et les mettre dans le plat. Bien mélanger pour enrober tous les morceaux. Mettre au frais 2 heures. Égoutter les cubes et les enfiler sur les piques à brochettes. Placer les brochettes sur un gril et laisser cuire 10 minutes en les retournant régulièrement. Couper les tomates cerises en deux et en planter une à chaque bout des brochettes. Ajouter deux clous de girofle pour les yeux et deux feuilles d'estragon pour les antennes de la chenille. Décorer la brochette de ketchup.

Bon appétit !!

Astuce du chef : Garnis les assiettes de bâtonnets de carottes cuites à la vapeur et de pdt smiley.