Menus des Mercredis : Novembre 2021

MERCREDI 10 NOVEMBRE

Crêpe au fromage

Rôti de dinde sauce basquaise / Haricot beurre

Pont l'Eveque

Pomme

MERCREDI 17 NOVEMBRE

Chou fleur **vinaigrette**

Normandin de veau **sauce Champignons** / Purée

Edam bio à la coupe

Eclair chocolat

MERCREDI 24 NOVEMBRE

Potage légumes

Boules d'agneau **sce tajine**

Semoule bio / **Légume oriental**

Tartare nature

Crème dessert chocolat

MERCREDI 01 DÉCEMBRE

Saucisson sec

Haut de cuisse de poulet

Petit pois au maïs

Tomme noire

Cocktail de fruits

RECETTE DU MOIS

Oeufs masqués

Ingrédients (pour 4 personnes) : 8 oeufs ~ 3 cuillères à soupe de mayonnaise ~ 4 olives noires dénoyautées ~ 4 olives farcies au poivron ~ 1 carotte

Plonger les oeufs dans une casserole d'eau. Faire chauffer et laisser cuire 10 minutes à partir de l'ébullition. Sortir les oeufs de l'eau et les laisser refroidir. Ecaler les oeufs et couper leur base pour qu'ils puissent tenir debout. Couper le haut de chaque oeuf et ôter délicatement le jaune. Mixer les jaunes avec la mayonnaise. Farcir les oeufs de cette préparation à l'aide d'une petite cuillère. Déposer sur chaque oeuf son chapeau. Eplucher la carotte et la couper en tranches fines. Tailler chaque tranche de carotte en forme d'étoile. Découper les olives en rondelles. Placer sous chaque oeuf deux tranches de carottes. Ajouter deux rondelles d'olives au choix pour le masque..

Bon appétit !!

Astuce du chef : *Ajoute à la farce quelques brins de ciboulette ciselés ou une cuillère à soupe de ketchup*