

Semaine du 13 au 17 mai 2024

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.

LUNDI

SARDINE

GRILLADE DE PORC

POMMES DE TERRE
FRITES

GOUDA

PETIT-POT AU
CHOCOLAT EN
GLACE

MARDI

TOMATE
MOZARELLA

BEIGNETS CALMAR

BROCOLIS

CANTAL

FRAISES

JEUDI

SALADE COLESLAW

CÔTE D'AGNEAU

COURGETTES
SAUTÉES À LA
PROVENÇALE

BLEU D'AUVERGNE

MELON

VENDREDI

SAUCISSON

VEAU

CAROTTES

YAOURT

KIWI

FRAISES A L'ANGLAISE

Ingrédients : 4 personnes



- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 500 g de fraises
- 75 cl de crème fleurette
- 250g de meringue

1. Préparez un coulis en écrasant la moitié des fraises avec une cuillère à soupe de sucre.
2. Montez la crème en chantilly avec le restant de sucre.

3. Découpez les fraises restantes. Cassez les meringues en petits morceaux.
4. Disposez les meringues au fond d'un verre et rajoutez par-dessus la crème, les fraises, de la crème et le coulis en dernier.

Bonne dégustation !