

Le menu des enfants de l'école des Croupettes

Menus du 24 au 28 mars 2025

LUNDI

Salade batavia bio GRTA et
concombre
Pizza Margherita
(tomate, mozzarella, pesto)
Crème au chocolat

--

MARDI

Salade verte bio GRTA, croûtons et
carottes en rondelles cuites bio GRTA
Sauté de boeuf au romarin
Farfalle
Clémentine

--

JEUDI

Boulette végétales (protéines de pois et
blé) à l'orientale
Semoule de couscous
Rosettes de brocolis bio vapeur
Kiwi

--

VENDREDI

Salade de feuilles de chêne
Manchons de poulet à la mexicaine
Riz basmati bio Fairtrade aux petits
pois bio
Glace à l'eau (fusée)

*Menus imaginés par
Alena, Alisam, Ayana,
Alexandre, Charlotte,
Chloë, Eva, Lara, Lila,
Mandy, Rose, Salomé et
Simon*



Recette des cookies au chocolat de Christophe

Ingrédients

- 1 oeuf
- 85 g de sucre
- 85 g de beurre
- 150 g de farine GRTA
- 10 g de poudre à lever
- 1 pincée de sel fin
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de pépites de chocolat



Préparation

- Mélanger l'oeuf et le sucre au fouet.
- Faire fondre le beurre au bain-marie et l'ajouter.
- Mélanger la farine, la poudre à lever, le sucre vanillé et le sel. Ajouter à la préparation et mélanger avec une spatule.
- Incorporer les pépites de chocolat.
- Former des boules de 50 g de pâte avec les mains enfarinées.
- Déposer les boules sur une plaque et les aplatir légèrement. Cuire 10 minutes au four à 180°C.
- Bon appétit !