

PROGRAMME DE COURS*

Été 2023 (jusqu'au 10 Septembre)

*Ce programme n'est pas mis à jour automatiquement. Veuillez vous référer au programme sur notre site internet.

Enfant (6-12 ans)

ENFANT : GOÛTER D'ÉTÉ

Panna cotta au carambar et son crumble;
Smoothie aux fruits rouges; Cookies moelleux
au chocolat ou aux fruits

mercredi 12 juillet 14:00 à 16:00

Prévoir : 2 verre(s) transparent(s) + 2 boîte(s)
hermétique(s) moyenne(s) + 1 boîte(s)
hermétique(s)

ENFANT : OLEEEE

Wraps (maison) au poulet, yaourt et bouquet
d'herbes fraîches; Churros

mardi 29 août 10:00 à 12:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE ou ADULTE/ENFANT : LES MACARONS DE L'ÉTÉ

Macarons à la vanille; Les macarons au chocolat
ou à la fraise

samedi 22 juillet 14:00 à 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE/ENFANT : WEEK-END À ROME

Gnocchis maison et sa sauce tomate au basilic;
Tiramisu (au café ou au chocolat)

samedi 09 septembre 10:00 à 12:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s)
transparent(s)

Adulte/Enfant

ADULTE ou ADULTE/ENFANT : LA TARTE AUX FRAISES

Tarte aux fraises et à la crème pâtissière

samedi 08 juillet 10:00 à 12:00

Prévoir : 1 boîte(s) à gâteau + 1 cadre(s) ou
cercle(s) diamètre 18 cm

ADULTE ou ADULTE/ENFANT : L'INDE

Poulet korma (recette indienne, épices, lait de
coco, aubergines); Naans selon vos envies : au
fromage, à l'ail au cumin...; Lassi à la pêche
(boisson indienne à base de yaourt)

mardi 11 juillet 10:00 à 12:00

samedi 26 août 14:00 à 16:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

Adulte

ADULTE : A LA DÉCOUVERTE DU SAHARA (OU PRESQUE !)

Salade d'aubergine au cumin (Zaalouk); Pastilla
au poulet et aux amandes; Salade Mechouia

samedi 01 juillet 14:00 à 16:00

jeudi 20 juillet 18:00 à 20:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2
ramequin(s)

Adulte (suite)

ADULTE : CHAUD OU FROID, ON VALIDE !

Galettes courgettes et parmesan; Aiguillettes de volaille en croûte d'épices, sauce barbecue maison; Sablé aux fraises, pesto à la menthe

jeudi 06 juillet 14:00 à 16:00

samedi 22 juillet 10:00 à 12:00

jeudi 31 août 19:00 à 21:00

Prévoir : 1 petit(s) plat(s) à gratin + 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : MENU DE SAISON

Verrine méditerranéenne : tomates confites, mousse au poivron jaune, crumble au parmesan; Tajine d'agneau aux abricots moelleux; Tartelette aux épices framboise, crème fouettée chocolat blanc et citron vert

vendredi 07 juillet 18:00 à 20:00

samedi 15 juillet 10:00 à 12:00

Prévoir : 2 verrine(s) + 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE ou ADULTE/ENFANT : LA TARTE AUX FRAISES

Tarte aux fraises et à la crème pâtissière

samedi 08 juillet 10:00 à 12:00

Prévoir : 1 boîte(s) à gâteau + 1 cadre(s) ou cercle(s) diamètre 18 cm

ADULTE : VOYAGE EN CUISINE

Samoussas au boeuf épicé; Pad thaï (nouilles sautées au poulet); Gaspacho fraîcheur (fraises et poivrons)

samedi 08 juillet 14:00 à 16:00

mardi 05 septembre 14:00 à 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE ou ADULTE/ENFANT : L'INDE

Poulet korma (recette indienne, épices, lait de coco, aubergines); Naans selon vos envies : au fromage, à l'ail au cumin...; Lassi à la pêche (boisson indienne à base de yaourt)

mardi 11 juillet 10:00 à 12:00

samedi 26 août 14:00 à 16:00

Prévoir : 4 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : IL FAIT BEAU, IL FAIT CHAUD !

Tarte fine aux aubergines confites et pesto; Gambas flambées, risotto artichaut et citronnelle; Sorbet ananas et menthe (sans sorbetière)

mardi 11 juillet 18:30 à 20:30

samedi 02 septembre 10:00 à 12:00

Prévoir : 6 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : JE N'EN FAIS QU'UNE BOUCHÉE !

Chouquettes aux légumes et parmesan (pâte à choux maison); Croustillants aux oignons acidulés et chorizo; Verrines tomates, mousse de poivron jaune et gambas poêlées

samedi 15 juillet 14:00 à 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 verre(s) transparent(s)

ADULTE : MENU D'UNE CHAUDE JOURNÉE

Tartare de tomate, crème fouettée à la feta en verrine; Wraps au poulet tandoori et fenouil; Panna cotta aux trois chocolats

lundi 17 juillet 14:00 à 16:00

jeudi 07 septembre 18:30 à 20:30

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 verrine(s) + 2 verre(s) transparent(s)

Adulte (suite)

ADULTE : TOUCHE D'ÉPICES

Terrine de poulet à l'oriental; Cabillaud, crumble au Piment d'Espelette, fondue de légumes; Mousse au chocolat intense, confit d'abricot à la cardamome

mardi 18 juillet 10:00 à 12:00

samedi 09 septembre 14:00 à 16:00

Prévoir : 1 petit(s) plat(s) à gratin + 3 boîte(s) hermétique(s) + 2 verrine(s)

ADULTE ou ADULTE/ENFANT : LES MACARONS DE L'ÉTÉ

Macarons à la vanille; Les macarons au chocolat ou à la fraise

samedi 22 juillet 14:00 à 16:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : A LA PLANCHA OU EN CUISINE

Papillotes de courgette à la ricotta; Curry de porc massamam; Brioche perdue et caramel au beurre salé

vendredi 25 août 10:00 à 12:00

Prévoir : 3 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : MON REPAS, FAÇON BATCH COOKING

oeuf cocotte à la fondue de poireaux et parmesan; Terrine de ratatouille maison, sauce vierge au chorizo; Crumble aux pommes et à la pâte d'amande

samedi 26 août 10:00 à 12:00

Prévoir : 2 boîte(s) hermétique(s) + 2 ramequin(s) + 2 petit(s) plat(s) à gratin

ADULTE : UN AIR PROVENÇAL

Mille-feuille provençal, mousse chèvre et miel et sa tapenade; Tatin provençale au basilic; Navettes provençales

lundi 28 août 14:00 à 16:00

Prévoir : 5 boîte(s) hermétique(s)

ADULTE : 100% PATISSERIE DE LA RENTRÉE

Le merveilleux aux fruits rouges

samedi 02 septembre 14:00 à 16:00

Prévoir : 1 boîte(s) à gâteau