

Lundi 08 juin

Melon

Gratin de coquillettes,
coquillettes
et vache qui rit

Végétarien

Banane au chocolat

Mardi 09 juin

Emincé de volaille
à la crème

Tomate provençale

Fromage

Crème au spéculos

Jeudi 11 juin

Feuilleté au fromage

Colombo de bœuf

Riz

Brocolis

Yaourt aromatisé

Coupe de fraises chantilly

Compote

Vendredi 12 juin

Mélanger 130 g de beurre mou avec 100 g de sucre roux. Incorporer un oeuf battu, puis 180 g de farine, 1 càc de levure et 200 g de chocolat coupé en petits morceaux, en mélangeant. Du bout des doigts, formez des petites boules de la taille d'une grosse noix, puis les placer 30 minutes au congélateur. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Disposer les cookies sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et les enfourner pendant 12 à 14 minutes.

Poursuivre la cuisson 2 à 4 minutes si vous les voulez encore plus croustillants.



Régale-toi !



BON APPÉTIT !