

# QUOI DE NEUF EN CUISINE !

## LES COUPS DE COEUR DE LA SEMAINE

Les menus préférés de nos petits convives cette semaine ont été :

Betteraves Bio vinaigrette, Confit de porc local, Croquettes de Pomme de Terre, Pomme Bio et locale

Toasts aux rillettes de maquereaux, salade verte Bio et locale, Bolognaise pur bœuf, Pâtes Bio, Compote Bio

Dos d'églefin et crumble d'épices, Haricots verts persillés, Fromage de Brebis Bio et local.



## LA RECETTE DU MOIS

### CRUMBLE AUX ÉPICES

Cette semaine, les enfants ont pu déguster notre crumble d'épices parfait pour assaisonner un poisson.

Ingédients :

- chapelure maison
- curry en poudre
- curcuma en poudre
- paprika en poudre
- gousse d'ail haché
- huile d'olive
- sel, piment d'Espelette

Mettre tous les ingrédients dans un robot et mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte.  
Faire une croûte sur le poisson cru et mettre au four position grill pendant 10 min.

Bon appétit !!

