

NOTRE SEMAINE DU GOÛT DU 12 AU 16 OCT. 2026



LUNDI



MARDI



MERCREDI



JEUDI



VENDREDI



AU RESTAURANT SCOLAIRE



La sauce tartare

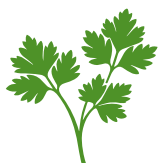
RECETTE



INGRÉDIENTS



mayonnaise



persil



échalotte



ciboulette



moutarde à l'ancienne

USTENSILES



saladier

fouet



cuillère
à soupe



planche à
découper



couteau



1. Mettre la mayonnaise dans un grand saladier.

2. Découper et ciseler le persil, l'échalotte et la ciboulette

3. Rajouter dans le saladier le persil, l'échalotte et la ciboulette. Mélanger avec le fouet

4. Rajouter la moutarde à l'ancienne. Mélanger

Le secret du chef... on peut rajouter des cornichons coupés en dés ou des câpres

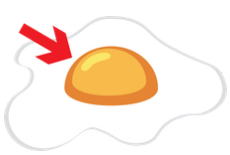
Accompagnements : Nuggets, crudités, poisson
steak ...

La sauce mayonnaise

RECETTE



INGRÉDIENTS



1 jaune
d'œuf



1 goutte de
vinaigre



huile de
colza



sel et poivre



1 cuill. à café de
moutarde

USTENSILES



1
saladier



1 cuillère
à café



1 bol



1 fouet

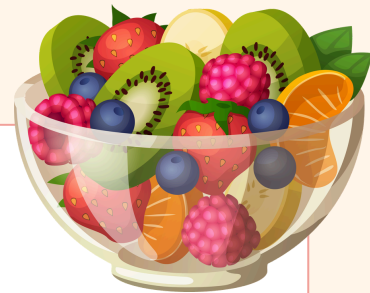


1. Casser 1 œuf, mettre le blanc dans le bol et le jaune dans le saladier

2. Rajouter da,s le saladier, 1 cuill. à café de moutarde. Saler et poivrer

3. Mélanger avec un fouet petit à petit en rajoutant de l'huile de colza

4. Rajouter 1 goutte de vinaigre



La salade de fruits

RECETTE

INGRÉDIENTS



1 ananas



3 grenades



raisins



4 kiwis



Prunes



1 melon

USTENSILES



1
saladier



1 couteau



1 planche à
découper



1. Découper les fruits et les mélanger dans un saladier

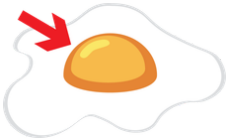


La sauce aioli

RECETTE



INGRÉDIENTS



1 jaune
d'œuf



1 goutte de
vinaigre



huile de
colza



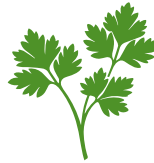
sel et poivre



1 cuill. à café de
moutarde



1 cuill. à café
d'ail haché



1 cuill.
à café
persil

USTENSILES



1
saladier



1 cuillère
à café



1 couteau



1 bol



1 fouet



1. Casser 1 œuf, mettre le blanc dans le bol et le jaune dans le saladier

2. Rajouter da,s le saladier, 1 cuill. à café de moutarde. Saler et poivrer

3. Mélanger avec un fouet petit à petit en rajoutant de l'huile de colza

4. Rajouter 1 goutte de vinaigre

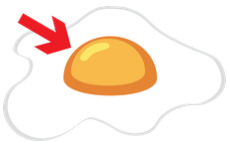
5. Rajouter 1 cuillère à café d'ail haché et 1 cuillère de persil haché

La sauce curry

RECETTE



INGRÉDIENTS



1 jaune d'œuf



2 cuill. à café de moutarde



sel, poivre



huile d'olive



2 gouttes de vinaigre



Poudre de curry

USTENSILES



1 saladier



1 fouet



1 cuillère à café



1. Verser dans un saladier le jaune d'œuf avec la moutarde.

2. Mettre une pointe de sel et de poivre

3. Mettre une pointe de sel et de poivre. Rajouter le vinaigre. Mélanger avec un fouet

4. Mélanger en rajoutant au fur et à mesure l'huile d'olive

5. Ajouter 1 petite cuillère à café de poudre de curry. Mélanger.