

Menus des Atelier Pratiques Culinaires en Soirée

Mardi 20 janvier

C.C.A.S. ~17h30-20h30



“ L'aiguillette entre corail & coco ”

Potage de lentilles corail au curry
Aiguillette de volaille
Aux champignons
Rocher noix de coco

Mardi 17 février

C.C.A.S. ~17h30-20h30



“ Chandeleur ”

Galette à la fondue d'endive
Salade verte
Crêpe aux pommes

Mardi 24 mars

C.C.A.S. ~17h30-20h30



“ Petit voyage ”

Carottes râpées aux agrumes
Crevettes à la créole
Riz basmati
Crème au chocolat

Mardi 7 avril

C.C.A.S. ~17h30-20h30



“ Quand l'Italie s'entremet chez les normands ”

Salade de betteraves & mâche
Cannelloni
Entremet normand

Jeudi 23 janvier

Château des Gadeaux
17h30-20h30



“ Blanc cassé, vert, etc...”

Concombre sauce tartare
Clafouti de poireaux & saumon
& sa salade verte
Salade de fruits
& tuiles aux amandes

Menus des Atelier Pratiques Culinaires en Périphérie

Lundi 09 mars

St Florent S/ Cher

~
10h~12h



“ Croques en bouche ”

MINI APC

~
Salle de l'Auditorium



Lundi 26 janvier

Henrichemont

~
10h~14h



“ Du bœuf mais pas en brochettes ”

Lentilles vinaigrette
Bœuf aux carottes
Brochette des îles



Lundi 16 mars

Henrichemont

~
10h~14h



“ Une petite mousse :
c'est le lapin qui trinque ! ”

Salade de mâche poire & roquefort
Lapin à la bière
Pomme vapeur
Mousse au chocolat



Mardi 14 avril

Aubigny S/ Nère

~
10h~12h



“ Collations ”

MINI APC

~
Salle : Relais de Services Publics

