

Le melon

L'origine du melon est vague, on pense qu'il vient d'Inde ou des déserts iraniens voire africains. En revanche on sait qu'il était cultivé cinq siècles avant notre ère en Égypte. À l'époque il se mangeait salé, avec du poivre, de la vinaigrette et de la salade. Petit à petit son parfum et son goût sucré se sont amplifiés faisant passer le melon de légume à fruit.

Riche en vitamine A, en potassium, en bêta-carotène et en vitamine B9.



Brochettes de melon au jambon cru

- Pour 4 personnes
- 1 gros melon
- 4 fines tranches de jambon de pays
- 1 grappe de raisins
- Poivre

Préparation :

- 1- Préparer le melon en l'épépinant, en retirant la peau et en le coupant en gros morceaux. Pour le couper, tu peux utiliser des emportées pièces pour donner plus de formes et de fun à tes brochettes.
- 2- Couper le jambon en fines lanières.
- 3- Enrouler le jambon autour des morceaux de melon de façon harmonieuse et les piquer.
- 4- Sur chaque pic, ajouter un beau grain de raisin. Parsemer de poivre et servir frais !

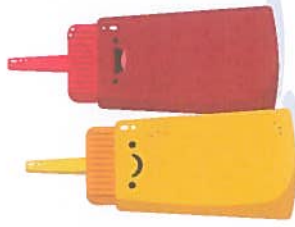
Bon appétit !

Charades : devine les mots !

Mon premier est le contraire de dur
 Mon deuxième est le contraire de fêt
 Mon troisième précède trois

Mon tout est une sauce ...

Qui suis-je ?



Réponse : Mou - tard - Deux : Moutarde

Mon premier est le contraire de haut
 Les chats boivent mon deuxième

Les sorcières adorent mon tout

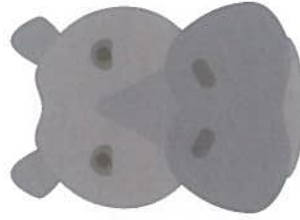
Qui suis-je ?



Réponse : Bas - Lot - Balai

Mon premier vient après H
 Mon deuxième recouvre ton corps
 Mon troisième recouvre ton corps
 Mon quatrième est la tiende
 La vache prononce mon cinquième
 Mon tout est un mammifère d'Afrique

Qui suis-je ?



Réponse : i - Peau - Peau - To - Meuh : Hippopotame



Bientôt l'été



MENUS DU 7 MAI AU 8 JUIN 2018

LUNDI

Haricots verts vinaigrette
Lasagnes bolognaise
Emmental râpé
Fruit de saison

Macédoine rémoulade
Cordon bleu sauce tomate
Coquillettes
Emmental râpé
Flan vanille

MARDI



Filet de colin sauce hollandaise
Pommes de terre au beurre
Courgettes
Tomme Noire
Fruit de saison

Jambon blanc
Pommes noisettes – Petits pois
Kiri
Yaourt aromatisé

Filet de lieu sauce Hollandaise
Pommes de terre au beurre
Brunoise de légumes
Chanteneige
Eclair chocolat

Bœuf bourguignon
Torsades – Fromage râpé
Port Salut
Fruit de saison

MERCREDI

Rôti de porc charcutier
Pommes noisette
Poêlée forestière
Camembert
Compote de fraises

Fiamiche aux poireaux
Omelette basquaise
Semoule
Mousse chocolat

Salami
Tajine de poulet provençal
Semoule
Flan vanille

Œuf dur mayonnaise
Rôti de dinde à l'estragon
Pommes boulangères
Petits pois forestier
Cocktail de fruits

Rôti de dinde sauce suprême
Riz pilaf
Poêlée forestière
Tomme Blanche
Cocktail de fruits

JEUDI



Céleri rémoulade
Steak haché de veau
Sauce béarnaise
Pommes sautées
Tarte normande

Betteraves rouges à l'échalote
Goualash à la hongroise
Torsades – Emmental râpé
Fruit de saison

Tomate vinaigrette
Couscous boulettes d'agneau
Semoule – Légumes
Fruit de saison

Salade Mikado (tomate, concombre, maïs)
Paupiette de veau sauce chasseur
Farfalles
Fromage blanc aux fruits

VENDREDI

Filet de colin meunière
Sauce tartare
Riz – Carottes au beurre
Chanteneige
Gaufre liégeoise

Grignotine de porc au paprika
Purée au lait – Haricots verts
Fromage frais
Salade de fruits

Filet de hoki pané sauce citron
Riz – Carottes à la crème
Croix de Malte
Liégeois vanille caramel

Torsades bolognaise
Emmental râpé
Gouda
Compote de pommes

Pané de hoki sauce tomate
Semoule – Carottes braisées
Camembert
Ile flottante – crème anglaise

