



**Lundi 23 mars 2020**

**Chèvre chaud, chiconnette**

½ chèvre

1 toast

(miel, si vous en avez)

1 Chicon en salade

Sel et poivre

**Tortellini à la bolognaise**

120gr tortellini

100gr haché porc et veau

1 oignon

Origan et laurier

1 carotte

150ml Jus de tomates

50g fromage râpé de Thoricourt

Ail, sel et poivre

Faites revenir l'oignon avec les morceaux de haché

Rajouter les carottes épluchées et coupées en dés

Immerger du jus de tomates et rajouter l'ail et les herbes et faites cuire à feu doux pendant 20 minutes.

Cuire les pâtes dans de l'eau bouillante +/- 5 minutes (Al Dente)

Assaisonner. Servir avec le fromage râpé.

**1 Flan caramel**



**Mardi 24 mars 2020**

**1 tranche de pâté sur toast/Confit**

Pâté et confit de chez Dominique & Carine

Pain toast du Comptoir du pain

**Omelette aux échalotes et champignons**

3 petits oeufs du Paradis

Champignons bio du Dépôt Vrac

Echalotes de la Bosse Jauque

Persil, ail

Sel et poivre

Mélanger les œufs avec un peu de lait, rajouter l'ail, sel et poivre

Faites revenir les champignons coupés et lavés avec les échalotes.

Rajouter les œufs et cuire à feu doux en omelette ou brouillés.

**½ fromage « Le Petit Silly » de Beaugerard**

**1 poire**

**Bon appétit !**



**Mercredi 25 mars 2020**

**Potage aux oignons**

2 oignons

1 pomme de terre

Thym ; 300ml d'eau

50g de Fromage râpé

Faites revenir les oignon, rajouter l'eau, la pomme de terre en morceaux et le thym. Saler, poivrer.

Cuire à feu doux 20 minutes.

Mixer et déguster avec le fromage râpé.

**Côte de porc à la moutarde et chou rouge aux pommes**

1 côte de porc (150gr) de chez Dominique & Carine

100 gr de chou rouge et une pomme

1 pomme de terre Macaire de la Croquette Thoricourtoise

Chou rouge aux pommes : Couper le chou en fines lamelles et bien laver. Faire fondre une noix de beurre ou un filet d'huile d'olive, faire revenir le chou quelques minutes, saler et poivrer.

Rajouter un filet de vinaigre, la pomme (ou ½) coupée en lamelles, 1 càc de cassonade et un peu de muscade.

Rajouter 100 ml d'eau et cuire à feu doux pendant 30 minutes.

Tartiner la côte de porc de moutarde et la cuire dans un filet d'huile d'olive.

Réchauffer la pomme de terre Macaire au four 150° pendant 10 minutes.

**1 riz au lait**

**Bon Appétit !**



**Jeudi 26 mars 2020**

**Croquette de fromage de Thoricourt**

1 croquette

Petite salade

Cuire la croquette dans la friteuse ou à la poêle

**Blanquette de veau à l'ancienne**

150 gr de blanquette de veau de Guissa

1 carotte

2 champignons

1 jaune d'oeuf

1 bouquet garni

50g de riz

**1 orange bio**

**Bon Appétit !**





**Vendredi 27 mars 2020**

**Flan de poireaux**

1 poireau  
1 oeuf  
10cl de crème fraîche  
Poivre et sel  
Faire

**Saucisse et stoemp de carottes et navets**

1 saucisse de campagne de Dominique & Carine  
1 carotte ; 1 navet  
1 pomme de terre  
Herbes aromatiques  
Ail

**1 yaourt de Beaugard**

**Bon Appétit !**

