

Semaine du 24 au 28 Juin 2024

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.

LUNDI

CHOU-FLEUR
MIMOSA

SPAGHETTIS
BOLOGNAISE

CAMEMBERT

PÊCHE

MARDI

PASTÈQUE

OMELETTE AUX
CHAMPIGNON

EPINARDS

FOURME D'AMBERT

TARTE AUX POIRES

MENU VEGETARIEN

JEUDI

RADIS BEURRE

COLIN SAUCE
MEUNIÈRE

PÂTES AUX 3
SAVEURS

EMMENTAL

COMPOTE DE
POMMES

VENDREDI

SALADE VERTE

HAMBURGER

FRITES

CANTAL

GLACE

PÂTES AUX ARTICHAUTS POIVRADE

Ingrédients : 4 personnes



- Piment
- Sel et poivre
- Thym
- Huile d'olive
- 10 artichauts poivrades (petits artichauts violets)
- 2 citrons
- 2 gousses d'ail
- 500 g de penne
- 15 cl de vin blanc

1. Nettoyer les artichauts de façon à ne conserver que les feuilles les plus tendres. Pour cela, enlever d'abord toutes les premières feuilles, couper ensuite le haut de l'artichaut pour éliminer la partie dure des feuilles
2. Couper les artichauts en quartiers et les arroser du jus d'un citron.
3. Faire chauffer de l'huile d'olive dans une sauteuse, y ajouter les artichauts et les faire revenir environ 5 min. Ajouter alors l'ail en petits morceaux (ou haché si on préfère), le vin blanc, le jus de citron, une branche de thym, sel, poivre et une pointe de piment.
4. Laisser cuire à feu moyen 20 à 30 min, jusqu'à ce que les artichauts soient fondants. Au besoin, ajouter un peu d'eau si le liquide diminue trop.
5. Pendant ce temps, cuire les pâtes (penne ou autre) à l'eau, les égoutter.
6. Mélanger les pâtes et les artichauts et servir, arrosé d'huile d'olive.

Bonne dégustation !

RECETTE



Chaque matin, se joue une agréable musique en cuisine, avec le ballet des arrivages de produits frais.

Toutes nos viandes sont d'origine FRANCE.