



Du nouveau derrière les fourneaux !

À VENIR EN  
MARS ET AVRIL



Soucieux d'enrichir en permanence la diversité des repas qu'ils proposent, nos chefs imaginent régulièrement de nouvelles recettes.

Qu'elles soient classiques ou innovantes, l'objectif de nos équipes reste le même: partager leur savoir-faire et éveiller le goût de nos petits convives, en jouant sur les associations, les couleurs et les saveurs.

Préparées avec des produits frais et de saison, ces recettes font l'objet de tests et de dégustations avant d'être servies dans l'assiette des enfants.

Nous avons le plaisir de vous présenter les dernières créations de nos chefs. Testées et approuvées, elles seront bientôt proposées dans nos menus.

Découvrez-les en avant-première!





# IRISH SHEPHERD'S PIE

Les bases de ce hachis parmentier irlandais sont simples : un mélange de boeuf haché mijoté avec oignons, carottes et céleri frais et recouvert d'une purée de pommes de terre onctueuse.

Son petit plus ? Un soupçon de sauce Worcestershire, un condiment à la saveur aigre-douce et légèrement piquante qui vient rappeler ses origines typiquement irlandaises.

**Le vendredi 19 mars**  
dans votre restaurant





# APPLE CRUMBLE CAKE

lys

Grand classique de la cuisine irlandaise, ce gâteau gourmand est un savant mélange de pommes, de mûres et de cannelle, parsemé d'une pâte à crumble délicieusement croustillante.

Un dessert typique idéal pour fêter la Saint-Patrick !

**Le vendredi 19 mars**  
dans votre restaurant





# GRATIN DE POMMES DE TERRE, POIREAUX ET RACLETTE

Un plat complet généreux qui associe le fondant des pommes de terre, la saveur douce et légèrement sucrée du poireau, et l'onctuosité du fromage à raclette.

**Le jeudi 1er avril**  
dans votre restaurant



**PLUS C'EST PRÈS,  
PLUS C'EST FRAIS**

Nos poireaux  
proviennent de  
La Ferme du Ternois  
(62)



# GÂTEAU DE PÂQUES



Deux couches de génoise moelleuse garnies d'une mousse aérienne crème chocolat et de morceaux de poires bien fondants.

Un gâteau parfait pour attendre patiemment la chasse aux oeufs ! La gourmandise n'est pas un vilain défaut ;)

**Le vendredi 2 avril**  
dans votre restaurant





# GATEAU MOELLEUX AUX NOISETTES

Pour préparer ce gâteau au bon goût de noisette, nos chefs ont utilisé des ingrédients simples et authentiques : de la farine, du sucre, des oeufs, de l'huile de tournesol, de la poudre de noisettes riche en goût et une pincée de levure pour une texture moelleuse à souhait.

Un gâteau sans artifice, délicieux et réconfortant comme on les aime !

**Le vendredi 16 avril**  
dans votre restaurant