




LUNDI 13 FÉVRIER 2017	MARDI 14 FÉVRIER 2017	MERCREDI 15 FÉVRIER 2017	JEUDI 16 FÉVRIER 2017	VENDREDI 17 FÉVRIER 2017
CHOU ROUGE VINAIGRETTE	SALADE VERTE	TERRINE DE CAMPAGNE	POTAGE POIREAUX	QUICHE
BOULES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	LASAGNES BOLOGNAISE	ROTI DE DINDE	JAMBON BLANC	HOKI PANE / CITRON
GRATIN BROCOLIS / CAROTTES		POMMES PAILLASSON	PATES A LA TOMATE	PETIT POIS / CAROTTES
YAOURT AROMATISE	BANANE	GATEAU	CREME DESSERT CHOCOLAT	POMME

LUNDI 20 FÉVRIER 2017	MARDI 21 FÉVRIER 2017	MERCREDI 22 FÉVRIER 2017	JEUDI 23 FÉVRIER 2017	VENDREDI 24 FÉVRIER 2017
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	POTAGE LEGUMES	CAROTTE RAPEE A L'ORANGE	CREPE CHAMPIGNONS	SAUCISSON SEC
KNACKI	PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE DIJONNAISE	CUISSE DE POULET	OMELETTE AU FROMAGE	FILET DE COLIN SAUCE CREME
LENTILLES	PDT CAMPAGNARDE	SEMOULE / RATATOUILLE	CAROTTE A LA PARISIENNE / PDT	GRATIN DE COURGETTES
ORANGE	VELOUTE FRUIT	COCKTAIL DE FRUITS	POIRE	FLAN VANILLE



Salut les amis! Pour les vacances d'hiver voici la super recette que je vous propose et que vous allez tous adorer! Bon appétit bien sûr!

Gâteau yaourt à l'orange et aux pépites de chocolat

Ingrédients pour 4 personnes: 1 yaourt nature, 2 pots de sucre en poudre, 3 pots de farine, 3/4 de pot d'huile, 1 sachet de sucre vanillé, 1 sachet de levure chimique, 3 oeufs, le zeste râpé d'une orange, 170g de chocolat au lait, 1 noix de beurre

Préparation: Préchauffer le four à 180°C (th.6). Dans un saladier, verser le yaourt et garder le pot pour les dosages. Ajouter au yaourt la farine et le sucre. Mélanger. Rajouter la levure, les oeufs, le sucre vanillé, le zeste d'orange et l'huile. Mélanger une nouvelle fois énergiquement. Râper le chocolat et l'incorporer à la préparation. Beurrer un moule à gâteau et y verser la préparation. Mettre à cuire au four pendant 25 minutes.

