Irish soda bread cookies

1. Préchauffez le four à 180 degrés, et préparez une plaque avec du papier sulfurisé préalablement beurré.
2. Dans un saladier, mélangez la farine, le bicarbonate, le sucre, le sel, ainsi que le beurre ramolli et les raisins secs.
3. Malaxez à la main jusqu'à obtention d'une pâte sablée.
4. Ajoutez alors le cumin, l'oeuf, et le babeurre.
5. Mélangez le tout à la cuillère jusqu'à obtention d'une pâte homogène, légèrement compacte.
6. Etalez la pâte au rouleau, et former des cookies à l'emporte pièce en forme de trèfles.
7. Saupoudrez les de sucre coloré vert.
8. Enfournez 12 minutes jusqu'à obtention d'une couleur dorée. Les cookies se solidifieront pour devenir craquants quelques minutes après avoir étés placés à l'air libre.
9. Vous pouvez également recouvrir les cookies de pâtes à sucre verte en guise de décoration.
10. Bon appetit !

ingrédients

- 250g de farine
- 180g de sucre
- 40g de sucre coloré vert ou pâte à sucre
- 1/2 c à café de bicarbonate
- 1 pincé de sel
- 110g de beurre
- 80g de raisins secs
- 1 c à café de graines de cumin
- 1 oeuf
- 60 ml de babeurre

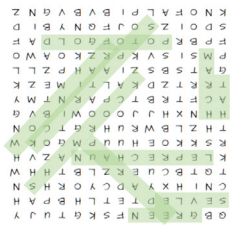
Les mots-mêlés irlandais

Q	B	G	R	E	E	N	F	S	K	G	T	U	J	Y
S	E	V	L	E	D	T	E	T	L	H	B	P	A	H
C	N	I	H	X	Y	A	D	C	Y	O	R	H	S	N
T	Q	T	B	C	U	E	R	Z	L	B	T	H	H	W
K	L	E	P	R	E	C	H	A	U	N	A	Z	V	H
R	S	K	K	O	E	H	U	U	P	M	G	O	K	W
T	H	Z	L	B	W	R	U	H	R	G	T	C	O	N
H	H	N	X	H	J	J	O	O	O	W	I	B	V	G
A	C	F	T	R	B	T	C	P	A	R	N	T	M	Y
T	R	R	T	Z	D	K	A	L	T	I	M	E	Z	K
G	A	T	S	B	S	Z	I	A	A	H	P	Z	L	L
P	M	S	I	S	V	K	P	R	Z	K	O	A	W	O
F	P	B	R	P	O	T	O	F	G	O	L	D	A	F
S	D	O	I	Z	S	O	J	F	Q	N	Y	B	I	D
K	N	O	F	A	L	P	I	B	V	B	V	G	N	Z

retrouve les 10 mots suivants qui ont été cachés dans la grille de lettres :

GREEN
SHAMROCKS
HAT
LEPRECHAUN
MARCH
RAINBOW
POTOFGOLD
ELVES
STPATRICK
PARADE

solutions :



Groupe Elite RESTAURATION

Le New Mag est réalisé par le service marketing du Groupe Élite Restauration
15 rue Valentin Privé - 89300 JOIGNY - 03 86 19 37 40
WWW.ELITE-RESTAURATION.FR - service.marketing@elite-restauration.fr
Photos : @shutterstock

NEW MAG

MATERNELLE
PRIMAIRE

EVEIL et Sens
N°54 - MARS - AVRIL 2020

MENUS DE MARS

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Taboulé Boeuf au jus Haricots beurre Brie Mousse chocolat	Carottes râpées ● Pâtes veggies Six de savoie Beignet	Chou vert et salade Colombo de poulet Blé Faisselle Compote de fraise	Quiche lorraine Colin à la provençale Carottes Concouillotte Fruit de saison	Betteraves à l'échalote Emincé de porc Coquillettes Petit suisse sucré Fruit de saison
IDEE DU SOIR: Omelette pomme de terre	IDEE DU SOIR: Chou farcie	IDEE DU SOIR: Potage de légumes et croutons	IDEE DU SOIR: Céréales groumandes	IDEE DU SOIR: Tarte saumon poireaux

LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Chou rouge vinaigrette ● Emincé de poulet Haricots verts / carottes Vache qui rit AB Liégeois au chocolat	Terrine de légumes Hoki Purée de patate douce Yaourt local ● Fruit de saison	Carottes râpées ● Rôti de veau sce moutarde Fondue de poireaux Saint Nectaire Riz au lait	Céleri vinaigrette ● Pâtes bolognaise Emmental bio AB Compote framboise	Tarte au fromage Risotto aux légumes Petit suisse sucré Fruit de saison
IDEE DU SOIR: Gratin de boulgour	IDEE DU SOIR: Omelette au fromage	IDEE DU SOIR: Pizza et salade verte	IDEE DU SOIR: Roulé jambon et fromage frais	IDEE DU SOIR: Papillotte de saumon aux petits légumes

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Pamplemousse Rôti de boeuf Jardinière de légumes Verre de lait Quatre quart	Haricots verts à la crème Sauté de dinde Semoule Yaourt sucré Fruit de saison	Coleslaw ● Falafels Petits pois aux oignons Chèvre Sainte Maure Mousse au chocolat	Salade verte raclette Raclette * Pomme de terre Petit suisse aromatisé Ananas rôti	Salade piémontaise Colin au citron Brocolis Tomme blanche Fruit de saison
IDEE DU SOIR: Brandade maison	IDEE DU SOIR: Flan de légumes	IDEE DU SOIR: Cake lardons et légumes	IDEE DU SOIR: Oeuf à la coque et potage	IDEE DU SOIR: Gnocchis à la New Orléans

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Salade de riz Aiguillettes de poulet provencale Piperade Yaourt local ● Brunoise de fruit frais	●Duo de chou vinaigrette Paupiette de veau Haricots blancs Maroilles Compote poire	Betteraves vinaigrette Viande kebab Potatoes Petit suisse sucré Fruit de saison	Oeuf dur mayonnaise Couscous végétarien Brie Fruit de saison	● Carottes râpées Poisson du marché curry Chou-fleur persillé Kiri **Gâteau d'anniversaire**
IDEE DU SOIR: Quiche aux champignons	IDEE DU SOIR: Frittata de légumes au cheddar	IDEE DU SOIR: Coquille de poisson et riz	IDEE DU SOIR: Croque monsieur et salade verte	IDEE DU SOIR: Céréales gourmandes façon risotto

LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3
Salade de mache Filet de lieu hollandais Blé Coulommiers Poire caramel et 4 épices	Salade de haricots verts Hachi parmentier Velouté fruix Fruit	Radis beurre Sauté d'agneau à la tomate Duo de courgettes Emmental Crème desset vanille	**MENU PAQUES**	Macédoine mayonnaise Coquillettes au fromage AB Yaout sucré Fruit de saison
IDEE DU SOIR: Wok légumes et poulet aux épices	IDEE DU SOIR: Tarte légumes chorizo	IDEE DU SOIR: Gratin de thon riz et tomate	IDEE DU SOIR: Oeuf mollet et salade	IDEE DU SOIR: Pastillas aux légumes et viande hachée

LÉGENDE

Certifié Label Rouge
* Plat contenant du porc (un plat sans porc sera proposé comme alternative)
Vraiment cuisiné
Produit issu de l'agriculture biologique
Repas anniversaire

Menus établis par notre diététicienne diplômée d'État sous réserve des contraintes d'approvisionnement.
Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du **GEMRCN**.

Producteurs locaux
- Hauts-de-Villiers - (10)
- Les Fermes du Ravillon - (89)
- Les Délices de Thalie - (10)

Repas à thème
Repas végétarien

MENUS D'AVRIL

LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
●Chou chinois vinaigrette Steack haché de boeuf Haricots beurre persillés Munster Crème dessert pralinée	Coeur de palmier Chili sin carne Chantaillou Fruit de saison	Terrine de campagne * Cuisse de poulet Epinards Petit suisse aromatisé Compote poire	Betteraves moutarde Paupiette de saumon Lentilles corail Saint Paulin Fruit de saison	Duo courgettes tomates Blanquette de veau Riz Fromage blanc sucré **Gâteau d'anniversaire**
IDEE DU SOIR: Brandade	IDEE DU SOIR: Brochettes et galettes de chou-fleur	IDEE DU SOIR: Oeuf cocotte au comté et petits pois	IDEE DU SOIR: Cornet au jambon macédoine	IDEE DU SOIR: Brick chèvre tomate

LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
FERIE	Carottes râpées à l'orange ● Filet de hoki au thym Ecrasé de PDT Camembert Mousse citron	Quiche chèvre tomate Sauté de boeuf en sauce Haricots verts Petit suisse sucré Tarte aux fruits	Salade de chou fleur Rougaille de saucisses * Quinoa Port salut Fruit	Céleri vinaigrette ● Omelette Courgette / Carottes Kiri chèvre Compote pomme vanille
IDEE DU SOIR: Moussaka	IDEE DU SOIR: Galette bretonne	IDEE DU SOIR: Gratin tomates mozza	IDEE DU SOIR: Curry de légumes et poulet	IDEE DU SOIR: Moules Frites

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Macédoine Quenelles de volaille Boulgour Yaourt sucré Fruit de saison	Crêpe au jambon Haut de cuisse de poulet Gratin de chou-fleur Fromage blanc sucré Fruit de saison	Coleslaw ● Poisson pané, ketchup Pommes sautées Rouy Abricots au sirop	Duo céleri radis noir ● Oeufs florentine au kiri Fourme d'Ambert Riz au lait	Betteraves échalote Boeuf Stogonof Tortis Rondelé Eclair au chocolat
IDEE DU SOIR: Tian de légumes	IDEE DU SOIR: PDT farcie	IDEE DU SOIR: Quiche poireaux et fêta	IDEE DU SOIR: Wrap poulet et avocat	IDEE DU SOIR: Tajine de poisson

LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 1
Salami * Gratin PDT poireaux Jambon dinde Yaourt sucré Gaufre	Concombre bulgare Fricassée de volaille Ratatouille Croix de malte Fruit de saison	Céleri vinaigrette ● Boulette de boeuf paprika Semoule Pont l'évêque Compote ananas	Brocolis vinaigrette Paella poisson Petit suisse aromatisé Fruit de saison	FERIE
IDEE DU SOIR: Ragoût de boeuf et polenta	IDEE DU SOIR: Lasagnes crabe et béchamel	IDEE DU SOIR: Oeuf en meurette	IDEE DU SOIR: Salade césar	IDEE DU SOIR: Aubergines au four

ZONE A	ZONE B	ZONE C
Besançon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenobles, Limoges, Lyon, Poitiers	Aix-Marseille, Amiens, Caen, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice, Orléans-Tours, Reims, Rennes, Rouen, Strasbourg	Créteil, Montpellier, Paris, Toulouse, Versailles

Pâques est une fête qui célébre le printemps et le renouveau. Donner des oeufs en cadeau à Pâques ou pour célébrer l'arrivée du printemps est une tradition installée depuis des centaines d'années.

On peint et décore les oeufs à Pâques aux quatre coins du monde. Ainsi, vous pouvez réaliser cette activité avec vos enfants pour Pâques !