



Lundi

Mortadelle



Escalope

Pommes sautées



Fromage

Fruits



Mardi

Batavia



Poule au riz
sauce suprême



Fromage

Donuts



Glace à la vanille
sans sorbetière



Ingrédients :
pour Glace crèmeuse à la vanille sans sorbetière
500 ml de lait
130 g de sucre
6 jaunes d'oeufs
200 ml de crème fraîche
1 gousse de vanille

Préparation :
Dans une casserole, faites chauffer le lait avec la gousse de vanille grattée et ses graines.
Dans un saladier, battez les jaunes d'oeufs, le sucre, ajoutez le lait chaud et remuez.
Remettez dans casserole et faites épaissir à feu doux, en remuant sans cesse avec une spatule en bois.
Laissez refroidir ensuite et incorporez la crème fraîche.

Versez la préparation dans un récipient et placez au congélateur. Au bout de 30 min environ, sortez votre plat et grattez avec une fourchette afin d'éviter la formation de cristaux. Répétez cette opération 3 fois.

Jeudi

Carottes
râpées



Lasagnes
Bolognaise



Fromage

Fruits



Vendredi

Betteraves
Céleri



Quenelles
Haricots verts



Fromage

Glace



ERROR: typecheck
OFFENDING COMMAND: restore

STACK:

```
-null-  
-null-  
297.0  
848.445  
true  
297.0  
-7.445  
true  
601.638  
420.5  
false  
-7.638  
420.5  
false
```