


# JANVIER 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
JOUR DE L'AN 1	2	3	4	5	ÉPIPHANIE 6 	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				




## La galette des rois



2 oeufs + 1 jaune d'oeuf  
100 g. de sucre  
200 g d'amandes en  
poudre  
75 g. de beurre  
2 pâtes feuilletées

*Qui sera le Roi ?* 1- Casser les oeufs dans une terrine, ajouter le sucre, les amandes en poudre et le beurre fondu. 2- Étaler une pâte feuilletée au fond d'un plat à tarte, verser la frangipane sur la pâte en prenant soin de laisser environ 2 cm sur le pourtour. 3- Glisser une fève dans la frangipane. 4- Humidifier le pourtour de la pâte. Recouvrir avec l'autre pâte feuilletée. 5- Recouvrir la pâte d'un jaune d'oeuf battu et la décorer en faisant des dessins à l'aide d'un couteau. 6- Enfourner à four moyen 40 min. environ. 7- Rendez-vous sur [petitestetes.com](http://petitestetes.com) pour fabriquer une jolie couronne.

# FÉVRIER 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
			1	CHANDELEUR 2 	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	MARDI GRAS 13 	SAINT VALENTIN 14 	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28				

## Les crepes de la chandeleur



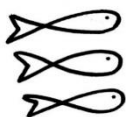
2 oeufs  
2,5 verres de lait  
150 g. de farine

*Février est signe de fête : de la chandeleur à mardi-gras, on va pouvoir se régaler. 1- Mélanger les oeufs et la farine. 2- Ajouter progressivement le lait. 3- Bien mélanger pour éliminer les grumeaux. 4- Faire chauffer un peu d'huile dans la poêle. 5- Verser une petite louche de pâte dans la poêle. 6- Décoller délicatement la crêpe avec une spatule, puis la retourner. 7- Achèver la cuisson de la crêpe, puis renouveler l'opération avec le reste de pâte. 8- Déguster les crêpes avec un peu de confiture, de sucre, de citron ou de chocolat fondu.*

# MARS 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
			1	2	3	FÊTE DES GRAND-MÈRES 4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	PRINTEMPS 20 	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

## Les tartines poissons



Des tartines  
Du fromage frais  
Toutes sortes de crudités

*On déguise les tartines en poissons... 1-Rassembler toutes sortes de crudités : concombres, olives, tomates cerises (...) et les couper en tronçons pour symboliser les écailles des poissons. 2-Couper les tartines en forme de poissons. 3-Etaler le fromage frais sur les tartines. 4-Positionner des écailles sur le dos du poisson, puis un œil et une bouche. 5-Renouveler l'opération pour réaliser d'autres tartines poissons. Il s'agit d'être créatif comme si vous dessiniez des poissons d'avril sur des feuilles de papier !*

# AVRIL 2018

LUNDI

MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
						PAQUES 1 
LUNDI DE PAQUES 2 	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

## Le gâteau aux chocolats de Pâques



3 oeufs

250 g. de chocolats de Pâques

150 g. de beurre

150 g. de sucre

60 g. de farine

*Il reste des chocolats de Pâques ? Voici la recette qui il vous faut !* 1- Faire fondre le beurre et le chocolat dans une grande casserole à feu très doux. 2- Dans une terrine casser les oeufs, verser le sucre et fouetter le tout. 3- Ajouter la farine et mélanger pour éliminer les grumeaux. 5- Verser le mélange dans la casserole, bien mélanger. 6- Beurrer un moule à manqué, Verser la pâte dans le moule. 7- Enfourner le gâteau 20 minutes (180°). 8- Le gâteau est prêt quand la pointe du couteau ressort sèche.

# MAI 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	FETE DU TRAVAIL 1	2	3	4	5	6
7	ARNISTICE 1945 8	9	ASSOMPTION 10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
L. DE PENTECOTE 21	22	23	24	25	26	FETE DES MERES 27 
28	29	30	31			



## Les pitas



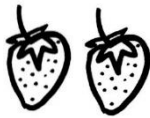
Des pitas  
Des crudités  
Des escalopes de poulet  
De la crème épaisse et du  
curry

*Pas facile de trouver une idée de menu ludique pour un groupe d'enfants ? Si, si !* 1-Couper le poulet en cube et le faire cuire à la poêle. 2- Laver et émincer les crudités (tomates, concombre, salade...) 3- Disposer les crudités et le poulet dans des petits bols. 4- Mélanger la crème fraîche et le curry. 5-Passer les pitas au grille-pain. 6- C'est prêt ! A table, chacun remplit sa pita avec des ingrédients favoris.

# JUIN 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	FETE DES PERES 17 
18	19	20	ÉTÉ 21 	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

## Les tartelettes aux fraises



Une pâte sablée  
Des fraises  
De la confiture de fruits  
rouges

Une chouette recette pour goûter les fruits rouges de saison. 1-Couper des petits cercles de pâte sablée avec des emporte-pièces ronds. 2-Tendre une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four et y disposer les ronds de pâte sablée 3-Enfourner 15 minutes (180°). 4-Laver et couper les fraises en deux. 5-Etaler un peu de confiture sur les tartelettes sablées. 6-Disposer les fruits sur les tartelettes sablées. 7-Déguster aussitôt !

# JUILLET 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
						1
2	3	4	5	6	VACANCES ! 	8
9	10	11	12	13	FETE NATIONALE ! 	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

## Le smoothie aux fruits d'été



150 g. de framboises surgelées  
2 verres de jus d'orange  
1 kiwi ou 1 banane  
Des feuilles de menthe

Une recette hyper facile à tester quand il fait chaud. 1-Eplucher le kiwi ou la banane. 2-Verser tous les ingrédients dans un blender. 3-Mixer le smoothie. 4-Verser le smoothie dans des verres. 5-Décorer le smoothie avec des feuilles de menthe. 6-Servir le smoothie avec une paille. 7-Miam !

# AOUT 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	ASSOMPTION 15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

## Les roudoudous





*Des coquillages  
Du sucre  
Un peu d'eau*

*Une recette facile et délicieuse, mais un peu périlleuse... 1-Laver, puis ébouillanter les coquillages. 2-Dans une casserole, verser 3 morceaux de sucre par coquillage et un peu d'eau. 3-Faire chauffer le caramel. 4-Retirer le caramel du feu dès qu'il se colore. 5-Verser le caramel dans les coquillages (en prenant soin de ne pas se brûler). 6-Laisser le caramel prendre et faire tremper la casserole. 7-C'est prêt !*



# SEPTEMBRE 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
					1	2
RENTREE 3 	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	AUTOMNE 23 
24	25	26	27	28	29	30


## Le crumble aux pommes



6 pommes  
180 g. de farine  
60 g. de sucre  
90 g. de beurre

Une recette de saison qui permet aux petits gourmands de mettre la main à la pâte sablée, c'est chouette ! 1-Faire fondre le beurre. 2- Dans une terrine, mélanger le beurre, le sucre et la farine. 3-Eplucher les pommes. 4-Dans un plat à gratin, disposer les pommes coupées en morceaux. 5-Emietter la pâte sablée sur les fruits. 6-Enfourner 25 minutes (190°). 7-Servir le crumble encore tiède avec une boule de glace à la vanille.

# OCTOBRE 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
1	2	3	4	5	6	FETE DES GRANDS-PERES 7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	HALLOWEEN 31 				

## La soupe d'Halloween

IL VOUS FAUT

Un poireau

Une tranche de potiron

Un filet d'huile

Un peu de curry

*Halloween est un bon prétexte pour faire goûter le potiron aux enfants ! 1-Couper le poireau en rondelles et bien le laver. 2-Faire revenir le poireau dix minutes dans une cocotte avec un peu d'huile. 3-Eplucher, couper en gros cubes et laver le potiron. 4-Verser le potiron dans la cocotte. 5-Couvrir d'eau et faire cuire à feu moyen 25 minutes. 6-Quand le potiron est tendre, mixer la soupe. 7-Assaisonner avec un peu de curry. Vous pouvez aussi ajouter du gingembre et une cuillère à soupe de crème fraîche.*

# NOVEMBRE 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
			TOUSSAINT 1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	ARMISTICE 1918 11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		





## Les sablés



250 g de sucre  
125 g de beurre  
500 g de farine  
2 œufs

Une recette ludique pour les enfants qui aiment faire la cuisine, on aime ! 1-Mélanger le sucre et les œufs. 2-Ajouter progressivement la farine et le beurre fondu. 3-Etaler la pâte sablée. 4-Tendre une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four. 5-Découper des formes à l'aide des emporte-pièces. 6-Disposer les sablés sur la plaque du four. 7-Enfourner les sablés 20 minutes (185°). 8- Après la cuisson, on peut décorer les sablés avec du glaçage coloré préparé avec du sucre glace, un peu d'eau et du colorant alimentaire.

# DÉCEMBRE 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
					1	2
3	SAINTE BARBE 4	5	SAINTE NICOLAS 6	7	8	9
10	11	12	SAINTE LUCIE 13 	14	15	16
17	18	19	20	NOËL 21 	22	23
24	NOËL 25 	26	27	28	29	30
SAINTE SYLVESTRE 31 						

## Les mendiants au chocolat



Une plaque de chocolat noir

Des fruits secs : raisins, amandes, pignons...

*Archi facile, on adore préparer des mendiants au chocolat pour Noël*

*! 1-Faire fondre le chocolat à feu très doux dans une casserole. 2-Tendre une feuille de papier sulfurisé sur le plan de travail. 3-Avec une petite cuillère, faire des petits palets de chocolat sur la feuille de papier sulfurisé. 4-Deposer des fruits secs sur les palets au chocolat. 5-Laisser prendre le chocolat pendant une heure environ. 6-Décoller les mendiants. 7-Croquer les mendiants !*