


# JANVIER 2016

LUNDI                      MARDI                      MERCREDI                      JEUDI                      VENDREDI                      SAMEDI                      DIMANCHE

| LUNDI | MARDI | MERCREDI   | JEUDI | VENDREDI       | SAMEDI | DIMANCHE |
|-------|-------|--|-------|----------------|--------|----------|
|       |       |  |       | JOUR DE L'AN 1 | 2      | 3        |
| 4     | 5     | ÉPIPHANIE 6<br> | 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-Etaler 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 2016

| LUNDI | MARDI  | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |   |
|-------|--|----------|-------|----------|--------|----------|---|
|       | 1<br>CHANDELEUR<br> | 2        | 3     | 4        | 5      | 6        | 7   |
|       | 8<br>MARDI GRAS<br> | 9        | 10    | 11       | 12     | 13       | 14<br>SAINT VALENTIN<br> |
|       | 15   | 16       | 17    | 18       | 19     | 20       | 21  |
|       | 22   | 23       | 24    | 25       | 26     | 27       | 28  |
|       | 29   |          |       |          |        |          |   |



## 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- Achever 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 2016

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

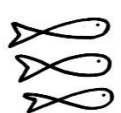
## Le gâteau aux chocolats de Pâques



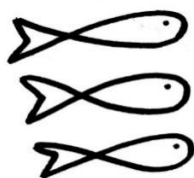
3 oeufs  
250 g. de chocolats de Pâques  
150 g. de beurre  
150 g. de sucre  
60 g. de farine

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.

# AVRIL 2016

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI   | SAMEDI | DIMANCHE |   |
|-------|-------|----------|-------|--|--------|----------|---|
|       |       |          |       |  | 1      | 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     |          |   |

## 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 !

# MAI 2016

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

|                    |    |    |             |    |    |  |
|--------------------|----|----|-------------|----|----|--|
|                    |    |    |             |    |    | FÊTE DU TRAVAIL 1  |
| 2                  | 3  | 4  | ASCENSION 5 | 6  | 7  | ARNISTICE 1945 8   |
| 9                  | 10 | 11 | 12          | 13 | 14 | 15   |
| L. DE PENTECÔTE 16 | 17 | 18 | 19          | 20 | 21 | 22   |
| 23                 | 24 | 25 | 26          | 27 | 28 | FÊTE DES MÈRES 29<br> |
| 30                 | 31 |    |             |    |    |  |




## Les pitas



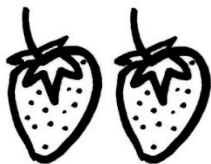
Des pitas  
Des crudités  
Des escalopes de poulet  
De la crème épaisse et du  
curry

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 2016

| LUNDI   | MARDI  | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE   |
|---|--|----------|-------|----------|--------|--|
|   |  | 1        | 2     | 3        | 4      | 5  |
| 6   | 7  | 8        | 9     | 10       | 11     | 12   |
| 13  | 14   | 15       | 16    | 17       | 18     | FÊTE DES PÈRES 19<br> |
| ÉTÉ 20<br> | F. DE LA MUSIQUE 21<br> | 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 2016

| LUNDI | MARDI | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |
|-------|-------|---|--|----------|--------|----------|
|       |       |   |  | 1        | 2      | 3        |
| 4     | 5     | VACANCES ! 6<br> | 7  | 8        | 9      | 10       |
| 11    | 12    | 13  | FÊTE NATIONALE 14<br> | 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 !

# AOÛT 2016

| 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 2016

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI   | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |
|-------|-------|----------|---|----------|--------|----------|
|       |       |          | RENTÉE 1<br>     | 2        | 3      | 4        |
| 5     | 6     | 7        | 8   | 9        | 10     | 11       |
| 12    | 13    | 14       | 15  | 16       | 17     | 18       |
| 19    | 20    | 21       | AUTOMNE 22<br> | 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 2016

| LUNDI        | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |
|--------------|-------|----------|-------|----------|--------|----------|
|              |       |          |       |          | 1      | 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       |
| HALLOWEEN 31 |       |          |       |          |        |          |



## La soupe d'Halloween

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 2016

| LUNDI | MARDI       | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI          | SAMEDI | DIMANCHE |
|-------|-------------|----------|-------|-------------------|--------|----------|
|       | TOUSSAINT 1 | 2        | 3     | 4                 | 5      | 6        |
| 7     | 8           | 9        | 10    | ARNISTICE 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 oeufs

Une recette ludique pour les enfants qui aiment faire la cuisine, on aime ! 1-Mélanger le sucre et les oeufs. 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 2016

| 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<br> | 14  | 15    | 16       | 17   | 18   |
| 19    | 20   | RIVER 21<br> | 22    | 23       | 24   | NOËL 25<br> |
| 26    | 27   | 28  | 29    | 30       | SAINTE SYLVESTRE 31<br> |  |

## 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-Déposer 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 !