



Menu du 3 au 7 février 2020

publié le 31/01/2020 - mis à jour le 03/02/2020

Pour ce début de mois de février, venez découvrir ce que vous allez déguster !

Pour cette semaine nous allons vous proposer la recette des œufs brouillés Magda qui seront servis vendredi midi en entrée chaude pour nos jeunes collégiens.

Pour ceci nous allons avoir besoin :

210 œufs

2 litres de crème liquide

1 kg de fromage râpé

0.250 kg de moutarde

1 bouquet de persil

1 bouquet de cerfeuil

280 croutes pour bouchée

Sel et poivre

Avant la cuisson des œufs, effeuiller et hacher vos herbes aromatique.

Puis mélanger votre crème liquide le fromage et votre moutarde.

Mélanger vous œufs avec vos herbes.

Cuire vos œufs à feu vif ! Attention ne pas trop les faire cuire pour ne pas que cela devienne une omelette.....pour cela y incorporer en fin de cuisson votre mélange (crème moutarde fromage) afin de couper la cuisson des œufs. Saler et poivrer et vous pouvez servir vos brouillé Magda !!

Petite astuce : afin de les servir nous les garnissons dans des croutes pour bouchée pour y apporter le côté croustillant.....mais surtout que c'est plus simple à servir.

A vos fourneaux et à la semaine prochaine.

Le service de restauration.

 [doc310120-31012020164537](#) (PDF de 418.6 ko)



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.