



# ATELIERS DE CUISINE ENFANTS 2024-2025



mercredi		
18/9	Verrine de compote de pomme à la cannelle	1
25/9	clafoutis tomates cerise & basilic	2
2/10	muffins tout choco	3
9/10	velouté choux fleur vanille	4
16/10	mousse au chocolat praliné / poire	5
19/10 au 4/11	Stages Vacances de Toussaint	
6/11	tatin de carottes	6
13/11	tartelettes tatin	7
20/11	les cordons bleus maison	8
27/11	cake au citron et pavot	9
4/12	les sushis	10
11/12	cupcakes de Noël	11
18/12	risotto truffé	12
21/12 au 3/01	Stages Vacances de Noël	
du 6/01 au 10/01	Congés annuels	
15/1	la galette des Rois	13
22/1	hachis parmentier	14
29/1	les chouquettes	15
5/2	le veritable pad thaï	16
12/2	cake aux fruits confits	17
15/2-3/3	Stage Vacances de Février	
5/3	les madeleines	18
12/3	la pizza	19
19/3	les financiers aux framboises	20
26/3	les rouleaux de printemps	21
2/4	flan noix de coco	22
9/4	la piperade basque	23
DU 12 AU 28/4	Stage Vacances de Pâques	
30/4	le cake au carambar	24
7/5	tarte aux asperges	25
14/5	la tarte au citron revisitée	26
21/5	muffins petits pois lardons	27
4/6	macarons	28
11/6	tartelettes tomates et chevre	29
18/6	confiture de fruits de saison	30

Les cours se terminent le **mercredi 18 juin**.

**PAS DE COURS les semaines du 6 au 10/01 et du 26 au 30/05 .**

Le programme peut être modifié en fonction de la disponibilité des produits.