

# LES CONSEILS DU CHEF POUR RÉCHAUFFER VOTRE PLAT

## Saucisse au couteau purée

Mettre dans un plat la purée, la saucisse puis versez le reste de jus. Mettre au four pendant 25 minutes à 120°.  
OU 2:30 AU MICRO-ONDES

## Coquillettes au jambon

Faire chauffer une poêle à feu doux. Incorporez délicatement et remuer à l'aide d'une cuillère en bois pendant 3 minutes.  
OU 2:00 AU MICRO-ONDES

## Ravioles du Royans

Beurrer un plat et disposer la fondue de poireaux et les ravioles puis le couvrir d'un papier sulfurisé. Mettre au four à 160° pendant 15 minutes.  
OU 2:00 AU MICRO-ONDES

## Parmentier d'agneau printanier

Déposer le contenu dans un plat adapté, puis réchauffer le tout au four entre 120° et 140° pendant 15 à 20 min  
OU 2:00 AU MICRO-ONDES

## Carbo'vergnate

Faire chauffer une poêle à feu doux. Incorporez délicatement, ajouter 3 cuillères à soupe d'eau et remuer à l'aide d'une cuillère en bois pendant 3 minutes.  
OU 2:00 AU MICRO-ONDES

## Quiche Lorraine

Mettre la tarte dans un plat adapté au four à 120° pendant 20 minutes  
OU 1:00 AU MICRO-ONDES



## MINI VERTE

petits pois, haricots verts et sauce shimichuri.



## SANDWICH BAGUETTE

thon, tomates confites, mayo épicée.



## SALADE BISTROT "CÉSAR"

chèvre, haricots verts, petits pois & poulet.



## PARMENTIER D'AGNEAU PRINTANIER

gigot d'agneau, purée de petits pois, chapelure.



## RIZ AU LAIT

vanille



## CAKE AU CITRON

