

NB : La programmation est sujette à changement.

JOUR (Thème)	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
7h30 – 8h30	Lectures culinaires, participation à la mise en place.				
8h30 – 9h	Mise en place et préparation du matériel par les élèves				
9h – 10h	Mousse au chocolat	Tarte amandine aux petits fruits	Macarons	Cygnés en pâte à choux	Cake (emballage cadeau)
10h – 10h15	<b>Collation</b>	<b>Collation</b>	<b>Collation</b>	<b>Collation</b>	<b>Queue de castor</b>
10h15 – 11h30	Chili végétarien	Pâtes aux saucisses	Flammekueche	Quiche et salade	Dîner du chef
11h30 – 12h	Vaisselle et préparation des couverts pour le dîner				
12h – 13h	DÎNER				
13h – 14h	Tresse	Pain aux noix	Fougasse aux oignons à la bière	Foccacia thym et fromage	Préparation du cocktail dînatoire
14h – 14h30	<b>Collation</b>	<b>Collation</b>	<b>Collation</b>	<b>Collation</b>	<b>Collation</b>
14h30 – 15h30	Lasagne végétarienne	Jambalaya	Poulet parmesan (Béchamel, sauce tomates et prosciutto)	Tourtière Chef Thierry	Cocktail dînatoire à 16h
15h30 – 16h00	Vaisselle, emballage des repas pour la maison, réfrigération				La famille est conviée à un cocktail dînatoire préparé par les élèves.
16h00 – 17h30	Jeux de société				