

NB : La programmation est sujette à changement.

JOUR (Thème)	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
7h30 – 8h30	Participation à la mise en place.				
8h30 – 9h	Mise en place et préparation du matériel par les élèves				
9h – 10h	Mousse aux fruits	Biscuits gâteaux aux carottes	Tarte aux pacanes	Éclairs « génial »	Brioche (Emballage cadeau)
10h – 10h15	Collation	Collation	Collation	Collation	Queue de castor
10h15 – 11h30	Bruschetta	Macaroni chinois	« Bun's burger »	Pizza	Dîner du chef
11h30 – 12h	Vaisselle et préparation des couverts pour le dîner				
12h – 13h	DÎNER				
13h – 14h	Pain parisien	Pain aux raisins	Fougasse au fromage et fines herbes	Pain aux tomates séchées et olives	Préparation du cocktail dînatoire
14h – 14h30	Collation	Collation	Collation	Collation	Collation
14h30 – 15h30	Lasagne à la viande	Paella	Émincé de filet de porc aux légumes et sauce crémeuse à la moutarde et pommes de terre Welsh	Sushis	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				