

Camp de jour culinaire 2023

Programmation

Coût : 675.00\$

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	Panneton	“Jos Annie” (Jos Louis maison)	Tarte crème et fruits	Roulé moka	Tarte au citron Meringuée
10h – 10h15	Collation	Collation	Collation	Collation	Queue de castor
10h15 – 11h30	Sandwich Banh-mi	Croque- Monsieur	Quiche-salade	Gyros Sandwich grecque	Dîner du chef
11h30 – 12h	Vaisselle et préparation des couverts pour le dîner				
12h – 13h	DÎNER				
13h – 14h	Fougasse	Pain baguette	Tresse gratinée	Couronne	Petits pains buns
14h – 14h30	Collation	Collation	Collation	Collation	Collation
14h30 – 15h30	Mac n’cheese au jambon	Sauté de nouilles à la coréenne	Pâté au poulet	Boulettes à la suédoise	Riz cantonnais
15h30 – 16h00	Vaisselle, emballage des repas pour la maison, réfrigération				
16h00 – 17h30	Film, jeux de société				