Livre de recettes de l'école :

N'oubliez pas de rapporter vos recettes avant le : *19 AVRIL 2019*

Pour la fête des mères, l'APE vous propose des livres de recettes de l'école.

Toutes les recettes sont les bienvenues : recettes pour l'apéro, petits fours, verrines, recette de pain, de boissons, de chocolat....

Pour faire passer vos recettes :
(Deux solutions) :

1°) Envoyez vos recettes et photo de l'enfant à l'adresse suivante :
ape.champey@gmail.com

2°) Ecrivez votre recette sur la fiche-recette mise à votre disposition. Cette fiche-recette est à déposer **dans la boîte aux lettres de l'APE.**

Il est important que nous recevions une recette pour chaque enfant afin que le livre de recettes soit complet, cela ne vous engage en rien.

Merci de votre participation à tous et toutes.

Les membres de l'APE

Livre de recettes de l'école :

N'oubliez pas de rapporter vos recettes avant le : *19 AVRIL 2019*

Pour la fête des mères, l'APE vous propose des livres de recettes de l'école.

Toutes les recettes sont les bienvenues : recettes pour l'apéro, petits fours, verrines, recette de pain, de boissons, de chocolat....

Pour faire passer vos recettes :
(Deux solutions) :

1°) Envoyez vos recettes et photo de l'enfant à l'adresse suivante :
ape.champey@gmail.com

2°) Ecrivez votre recette sur la fiche-recette mise à votre disposition. Cette fiche-recette est à déposer **dans la boîte aux lettres de l'APE.**

Il est important que nous recevions une recette pour chaque enfant afin que le livre de recettes soit complet, cela ne vous engage en rien.

Merci de votre participation à tous et toutes.

Les membres de l'APE

Merci de remplir votre «fiche recette» le plus lisiblement possible.

Intitulé de la recette : (maximum 15 mots)

Auteur(s) de la recette et sa classe :

Recette : (maximum 150 mots)

Type de plat :
- Entrée
- Plat
- Dessert

Niveau de difficulté :
- Facile
- Moyen
- Expérimenté

Pour personnes

Temps de cuisson :

Temps de Préparation :

Temp./Thermostat :

Ingrédients :
(maximum 14 lignes)

Merci de remplir votre «fiche recette» le plus lisiblement possible.

Intitulé de la recette : (maximum 15 mots)

Auteur(s) de la recette et sa classe :

Recette : (maximum 150 mots)

Type de plat :
- Entrée
- Plat
- Dessert

Niveau de difficulté :
- Facile
- Moyen
- Expérimenté

Pour personnes

Temps de cuisson :

Temps de Préparation :

Temp./Thermostat :

Ingrédients :
(maximum 14 lignes)