

Repas du 10 avril 2014

Menu

Salade mêlée

Blanquette de veau à l'ancienne

Purée de pommes-de-terre

Tiramisu à l'orange et tiramisu classique

Dès 9 heures, une équipe se met en route pour poser les tables et les chaises. Liliane, notre cuisinière « ambulante » (vu qu'elle a toujours ses 2 béquilles !), s'active auprès de sa viande et Alfred pèle les oignons. D'autres personnes s'attaquent à l'épluchage des pommes-de-terre.

Eva s'occupe de la décoration qui nous rappelle que nous approchons de Pâques. Dès 10 heures, tout mijote et la salade est préparée avec la bonne sauce d'Anne-Marie puis pause-café pour tout le monde ! Odile amène le dessert. L'apéro réunit tout les travailleurs(ses) et nous recevons les premiers arrivants.

De suite, les rires fusent. 22 convives seront présents à ce repas communautaire mensuel. Dès midi, la salle se remplit et on passe à table.

Une succulente salade débute ce repas. La blanquette qui suit est servie par plusieurs personnes afin que tout le monde puisse manger chaud. Quel délice et quel fondant ! Tout le monde demande un supplément !! Passons au dessert. Tous les participants applaudissent les 2 variantes, car c'est vraiment très bon !!

Café et thé terminent ce merveilleux repas et nous décidons qu'en mai nous mangerons de la nourriture grecque (voir avec Annick !). Ce qui laisse le temps aux participants de réfléchir pour nous présenter un repas pour le mois de juin...

Alfred Meyer