

PROCEDURE MENU MEXICAIN

1) Garnir le centre du wrap

Etaler 3 cuillères à soupe ou 2 cuillères à service de chili con carne sur toute la crêpe

Déposer un peu de salade et 1 cuillère à soupe de dés de tomates

La crêpe ne doit pas être réchauffée à l'avance



2) Replier les 2 côtés du wrap et le rouler en serrant bien



3) Couper le rouleau en 2 parties égales et servir sur une assiette Accompagner d'un peu de crudités / vinaigrette



Pour les **maternelles** du **riz** sera prévu pour accompagner le chili con carne à la place du wrap.

