

À table !



Recette du chef

La « chouette » recette du chocolat chaud servi lors de l'inauguration du Parc Joseph Mauron

1 L de lait demi-écrémé, 40 cl de crème liquide 30% de M.G., 200 g de chocolat noir 50%, 25 g de sucre blanc en poudre, 1/2 bâtonnet de cannelle, 25 g de miel liquide de fleurs. Faire bouillir un fond d'eau dans une casserole puis ajouter le lait (cela évite que la préparation ne colle à la casserole) et la crème. Une fois à ébullition, ajouter le miel et le sucre puis le chocolat et la cannelle. Faire à nouveau bouillir 5 minutes à feu doux. Couper le feu et laisser infuser à couvert 15 mn avant dégustation. Bon appétit !

Mardi 5 février

Potage de pois cassés	
Omelette au fromage	
Carottes à la coriandre	
Fruit de saison	

Mardi 26 février

Salade verte à l'emmental	
Poulet rôti	
Blettes gratinées	
Pâtisserie	

Lundi 4 février

Salade de mâche	
Saucisses	
Lentilles	
Poire confite & ganache chocolat	

Lundi 25 février

Salade de blé	
Paupiettes de veau	
Carottes persillées	
Camembert	
Fruit de saison	

Production à moins de 60 km



Produit biologique



Appellation d'origine protégée



Poisson frais



Viande d'origine française



Plat cuisiné fait maison



Jeudi 7 février

Betteraves en salade	
Pot au feu	
Légumes de saison	
Faisselle et son coulis	

Jeudi 28 février

Haricots blancs en salade	
Lasagnes aux épinards & ricotta	
Fruit de saison	



Zoom sur...

Compost de la République



Le saviez-vous ?

Le compostage dans nos cantines

Dans nos restaurants scolaires, on trouve une source importante de matière organique compostable. Depuis quelques mois, cette solution de valorisation des biodéchets, objectif n°1 du Grenelle de l'environnement, est mise en place dans les établissements. Les déchets des cuisines type épiluchures de fruits et légumes sont ajoutés au composteur chaque jour. Les biodéchets ne seront donc pas jetés à la poubelle mais valorisés et recyclés. Faites-en de même à la maison et nourrissez toutes vos plantes !

Vendredi 8 février

Carottes râpées	
Selon la marée	
Purée de butternut	
Crêpes	

Vendredi 1^{er} mars

Velouté de courge	
Tajine d'agneau aux olives	
Semoule	
Cantal	
Fruit de saison	

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits et des stocks