

# QUOI DE NEUF CETTE SEMAINE ?

## LA TOMME GRISE

Drôle de nom pour un fromage !

La tomme grise est un fromage au **lait pasteurisé** de vache, à pâte pressée non cuite. Il est produit en **Région Auvergne-Rhône-Alpes**.

C'est une tomme à la croûte grise légèrement moucheté d'un duvet blanc. Cette croûte est formée par les particules de lait séché.

La tomme entière **pèse** en moyenne **1,9 Kg** !

Elle sera découpée pour votre dégustation prévue ce lundi !



## RECETTE DE LA SEMAINE : LA TARTIFLETTE

**Recette** : Blanchir les **oignons** à basse température. Eplucher et couper en lamelles les **pommes de terre** et les faire revenir. Ajouter ensuite les **lardons**. Utiliser un plat à mettre au four pour la composition finale : mélanger les lamelles de pommes de terre avec les lardons et oignons.

Poser sur le dessus les tranches de **reblochons** et faire gratiner au four pendant 30 mn à 180°.

Ce plat sera servi ce vendredi. Bon appétit !



**DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024**



**SR** **Collectivités**  
Restauration Collective en circuit court depuis 1996